日立[自動]ホームベーカリー保証書 [持込修理]

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

形名	HB-C3	※お買い上げ日	保証期間
		平成　年　月　日	本体：1年
※お客様	ご住所	〒	
	ご芳名		様
※販売店	住所		
	店名	電話	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
   (イ)使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
   (ロ)お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
   (ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
   (ニ)車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
   (ホ)業務用に使用されて生じた故障または損傷。
   (ヘ)本書のご提示がない場合。
   (ト)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
2. この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、別紙のご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。
したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別紙のご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。
●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

株式会社 日立製作所
〒105-8430 東京都港区西新橋 2-15-12　電話 (03)3502-2111

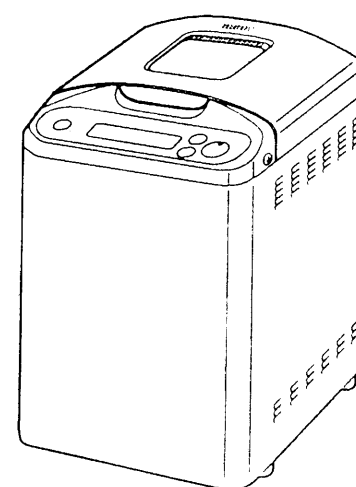
NH212040-01　9807(DC・明)

日立[自動]ホームベーカリー

取扱説明書

HB-C3形
(1.5斤用)

家庭用

焼きたて通り

この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになった後は保証書、ご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

HITACHI

もくじ

安全のため必ずお守りください

●ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠ 警告　人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容

⚠ 注意　人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容

絵表示の例

⊘記号は「禁止」(しないでください) を示します。

●記号は「強制」(必ずしてください) を示します。

⚠ 警告

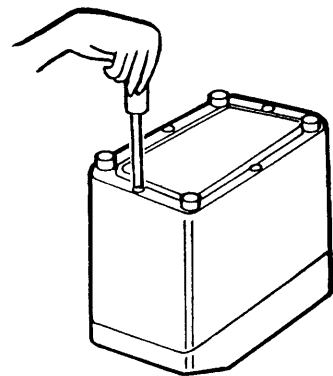
改造はしない
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理をしない

火災・感電・けがの原因

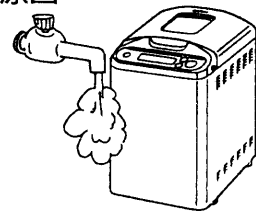
修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口にご相談ください

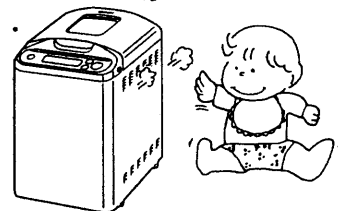
定格15A以上のコンセントを単独で使用する

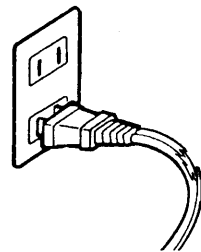
分岐コンセント部分の異常発熱による発火の原因

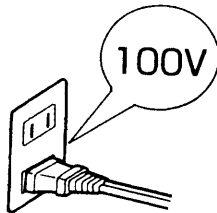
交流100V以外の電源は使用しない

感電・火災の原因

水につけたり、水をかけたりしない

感電・ショートの原因

子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない

感電・やけど・けがの原因

コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因

コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない

コードが破損し、感電・火災の原因

⚠ 注意

プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部を持って引き抜く

感電・ショート・発火の原因

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

火災の原因

使用時以外はプラグをコンセントから抜く

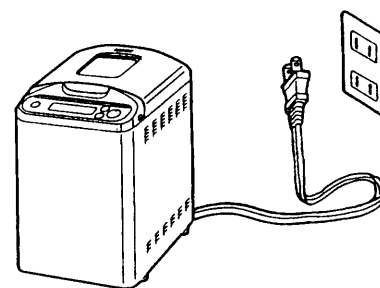
絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因

排気口に手をふれない

やけどの原因

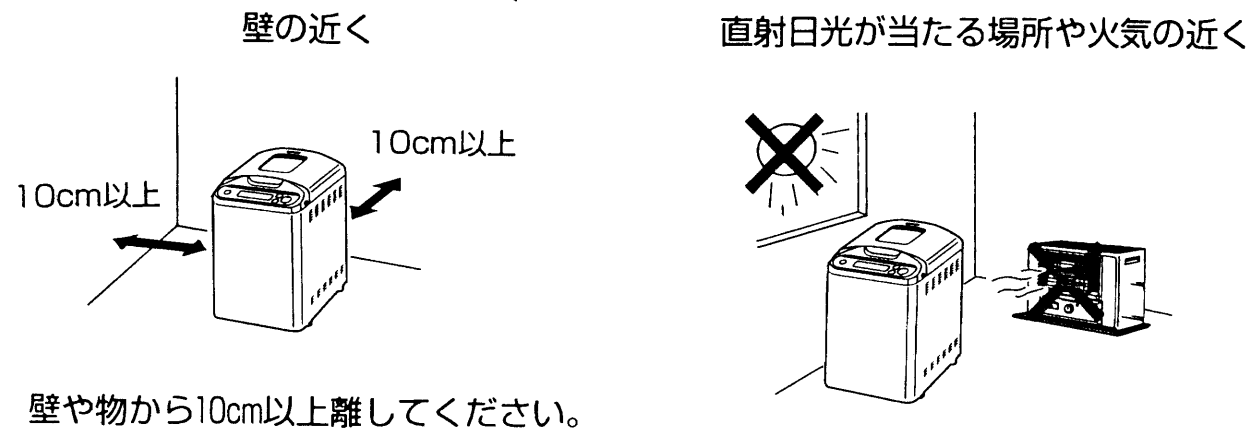
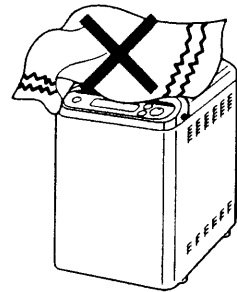
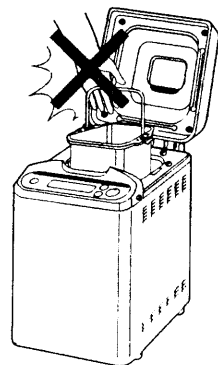
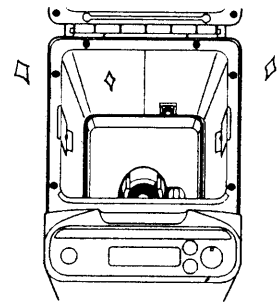
特に乳幼児にはふれさせないようご注意ください

使用中や使用直後は高温部にふれない

高温のためやけどの原因

●こんな場所では使用しないでください。火災の原因になります。

壁の近く

直射日光が当たる場所や火気の近く

壁や物から10cm以上離してください。

●上に物をのせて使わないでください。
ふきんなどをかぶせたりすると、火災の原因になります。

●でき上がり直後は、パンケース、庫内、ハネ、ふたなどが熱くなっています。パンケースは絶対に素手では取り出さないでください。やけどの原因になります。
ミトンやふきんなどをご使用ください。

●庫内はいつも清潔にして使用してください。
汚れやカスをためたままにしていると、火災の原因になります。

●パンケースの中に水を入れて湯を沸かさないでください。
本体の故障の原因になります。

パン作りをする前に

●パン作りに必要な材料です

材料	説明	材料	説明
ドライイースト	**パン作りに一番必要なもの！** ●予備発酵のいらないものを使います。 適度な温度・水・糖分を与えると活動して、炭酸ガスを作ります。	砂糖	**イーストの発酵を助けます！** ●焼色や風味を良くし、パンのやわらかさを保ちます。
		バター	**パンが固くなるのを防ぎます！** ●やわらかく、ツヤのあるパンに仕上げます。
小麦粉	●パン作りは一般にたんぱく質の多い強力粉を使います。 (パンの種類により薄力粉を混ぜることもあります。) ●水でねると"グルテン"が形成されて空気を包むのでパンがふくれます。	スキムミルク	**光沢や風味を良くします！** ●パンの光沢や風味を良くし、パンのやわらかさを保ちます。
塩	**イーストの働きをコントロール！** ●生地のグルテンを安定させます。 また、発酵しすぎをおさえる役目もします。	水	●パンの生命、グルテンを形成するための小麦粉につぐ主材料です。 水はパンのできばえを大きく左右します。

マイルド食パンとビッグピザ生地

マイルド食パン
(15ページ参照)
材料に薄力粉、牛乳、卵等が入るためソフトな食感のパンになります。
食パンと同じメニューで作ります。

ビッグピザ生地
(62,63ページ参照)
28cmのピザ生地2枚分が一度にできます。
生地を取り出した後、オーブンを使い、発酵、成型、焼きを行ないピザを作ります。

仕　　様

項目	仕様	
定格電圧	交流100V	
定格周波数	50/60Hz共用	
定格消費電力	50Hz：670W、60Hz：680W	
モーター消費電力	50Hz： 57W、60Hz： 67W	
大きさ	幅21.6cm　奥行31.0cm　高さ35.5cm	
質量（重量）	約6.4kg	
タイマー	食パン：4時間20分～13時間	(デジタル・逆算式)
	全粒粉パン：4時間　～13時間	
コードの長さ	約1.4m	
温度ヒューズ	192℃	

各メニューの工程と時間

●各工程の時間は室温により多少異なります。(でき上がるまでの所要時間は変わりません。)

工程＼メニュー	1 前ねり	2 ねかし	3 後ねり	4 一次発酵	5 ガス抜き	6 二次発酵	7 焼き上げ	8 仕上げ	所要時間
食パン／マイルド食パン	9分	5分	18分～22分	60分～70分	20秒	70分	63分～68分	10分～19分	4時間10分
食パンおいそぎ	9分	5分	16分～20分	15分	20秒	45分	65分	10分～14分	2時間50分
全粒粉パン	11分	40分	14分	26分	20秒	70分	55分	13分	3時間50分
発酵まで	9分	5分	16分～24分	64分～72分	—	—	—	—	1時間40分

メニュー				所要時間
スポンジケーキ	焼き1 7分	焼き2 48分	仕上げ 20分	所要時間 1時間15分
パウンドケーキ		焼き2 58分		所要時間 1時間25分

メニュー				所要時間
ジャム	予熱 15分	煮込み 50分 (ハネがゆっくり回ります)	仕上げ 5分	所要時間 1時間10分

工程＼メニュー	1 前ねり	2 ねり1	3 一次発酵	4 ねり2	5 二次発酵	所要時間
ピザ生地	3分	20分	10分	10分	10分	53分

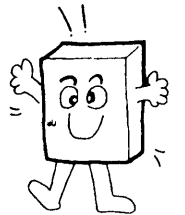
パンをおいしく食べるために

●上手に焼き上げ、おいしく食べるコツ!

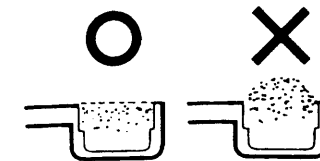
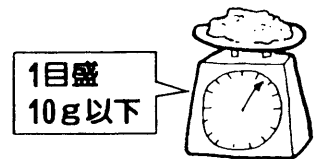
材料は新鮮なものを

●粉は湿気がキライです。製造年月日の新しいものを選び、開封後はできるだけ早目に使いましょう。

ドライイーストについて

●このホームベーカリーは「予備発酵のいらないドライイースト」を使用します。ドライイーストは生き物です。開封後は密封して冷蔵庫または冷凍庫に入れて保存しましょう。

材料は正確にはかりましょう

●正確にはからないと、でき上がりが悪くなってしまいます。

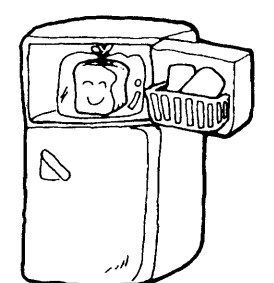
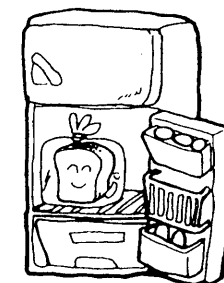
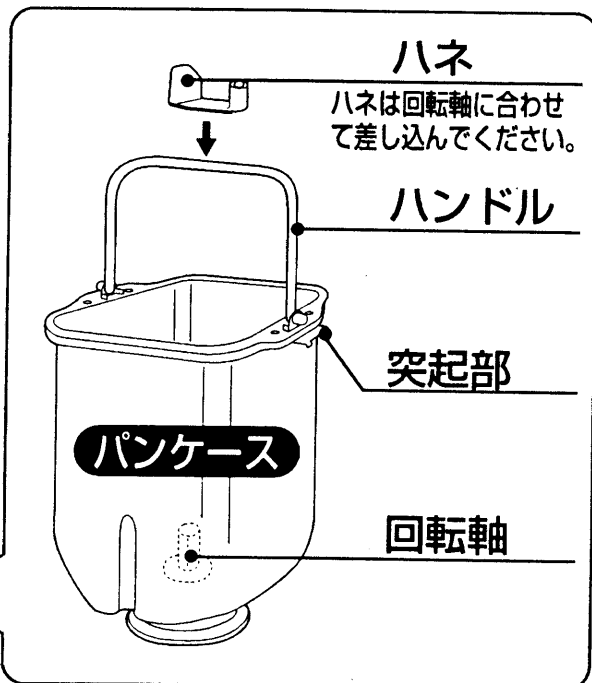
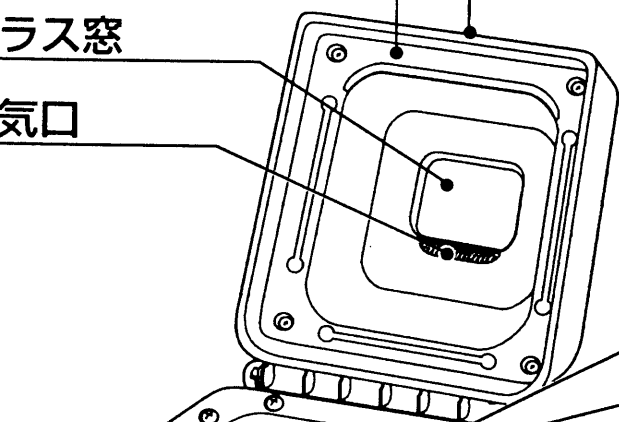
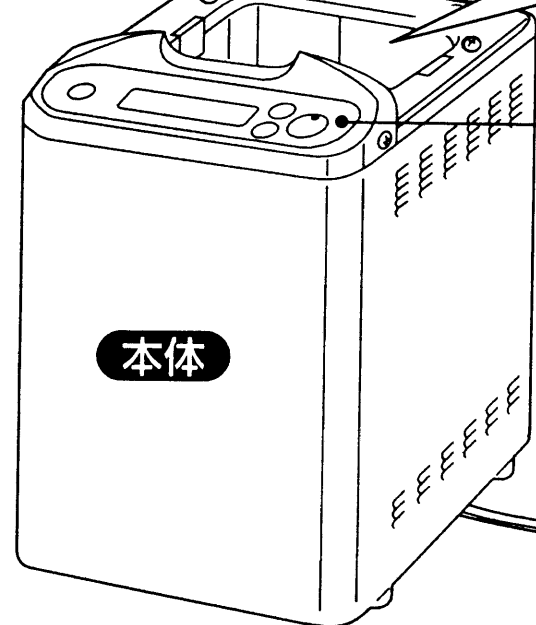
付属のスプーンではかるときは、山盛りにしたり、押しつけたりしないでください。
1杯分のときはすりきりで。

付属のスプーンを使わないときは料理用のはかり(1目盛10g以下のもの)をお使いください。

おいしく食べるときは

できたてはそのままおいしくいただけます。トーストにすれば「サクッ」とした歯ざわりでいただけます。
33ページからの「料理集」を参考にバラエティにとんだくふうをしてみましょう。

保存のしかた

よくさましてからラップに包むか、ビニール袋に入れます。(パンが固くなるのを防ぎます。)

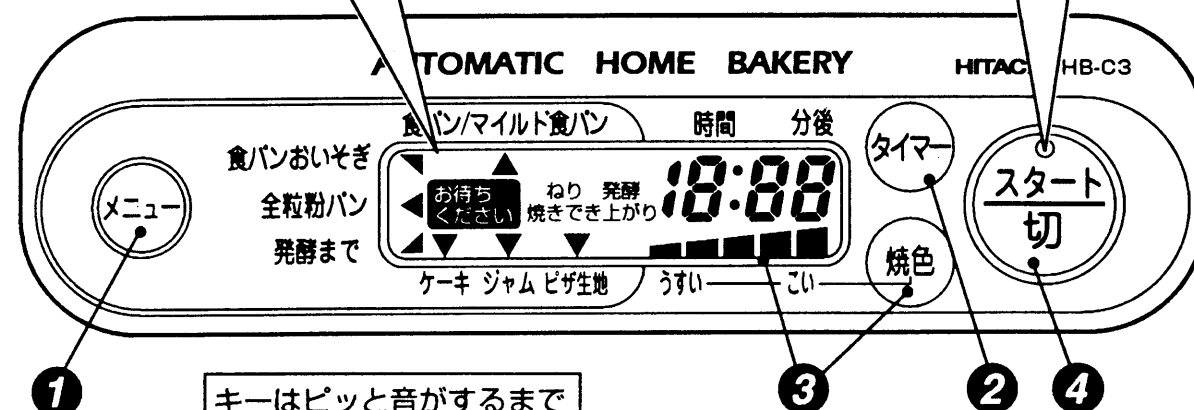
●2、3日程度なら冷蔵庫へ。

●長期間なら冷凍庫へ。

各部のなまえ

付　属　品

〔大〕·〔中〕·〔小〕の3つを使ってはかります。

〔大〕: スキムミルク(約5g)、砂糖(約7g)用
〔中〕: ドライイースト（約3g）用
〔小〕: 塩（約4g）用

計量カップ

水などをはかるときに使用します。

操作部のキーのはたらき

キーはピッと音がするまで確実に押してください。

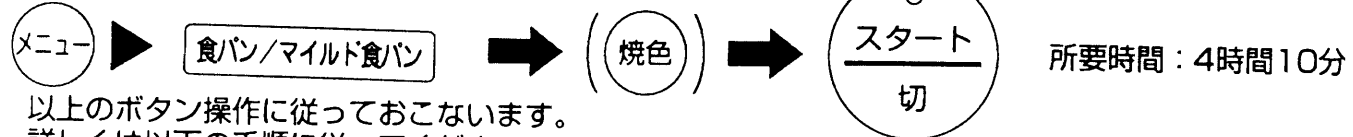
1	メニュー	「食パン／マイルド食パン」「食パンおいそぎ」「全粒粉パン」「発酵まで」「ケーキ」「ジャム」「ピザ生地」のメニューを選ぶときに押します。 押すごとにメニューが順次切り換わります。 通電すると、最初は必ず「食パン／マイルド食パン」メニューが表示されます。
2	タイマー	タイマーの時間をセットするときに押します。「食パン」のときは4時間20分～13時間後まで、「全粒粉パン」のときは4時間～13時間後までセットできます。メニューをセットしてこのキーを押すと、最短の予約時間を表示します。押すごとに10分単位で進み、押し続けると早送りになります。 「ケーキ」メニューを選択してからこのキーを押すと、ケーキ1とケーキ2の切り換えができます。 ※タイマーは「食パン」「全粒粉パン」メニューのときだけ使えます。
3	焼色	うすい → 標準 → こい 焼色を変えたいときに押します。 キーを押さないときは標準（3段階目）に設定されています。押すごとに焼色が切り換わり、5段階の調節ができます。
4	スタート／切	●調理を始めるとき、タイマーをセットしてスタートさせるときに押します。 ●動作中に押すと動作を止め、設定をクリアします。 キーを押しまちがえたとき、タイマーセットを取り消したいとき、調理を途中で止めたいときに押します。（約1秒間押し続けてください） ※このキーで「切」にすると、「食パン／マイルド食パン」メニュー、標準(3段階目)の設定に戻ります。

使いかた

食パンの作りかた

▶ 食パン/マイルド食パン ➡

➡

所要時間：4時間10分

以上のボタン操作に従っておこないます。
詳しくは以下の手順に従ってください。

準備 材料を準備する

材料＼大きさ	1.5斤分	1斤分
水	270ml	180ml
強力粉	375g	250g
塩	付属スプーン小1 1/2 (6g)	付属スプーン小1 (4g)
砂糖	付属スプーン大3 (21g)	付属スプーン大2 (14g)
バター	23g	15g
スキムミルク	付属スプーン大1 1/2 (7.5g)	付属スプーン大1 (5g)
ドライイースト (予備発酵のいらないもの)	付属スプーン中1 1/2 (4.5g)	付属スプーン中1 (3g)

●0.5斤の食パンを作る場合、1斤分の材料の分量を全て半分にしてください。

●水は5℃～20℃の間の水を使用してください。

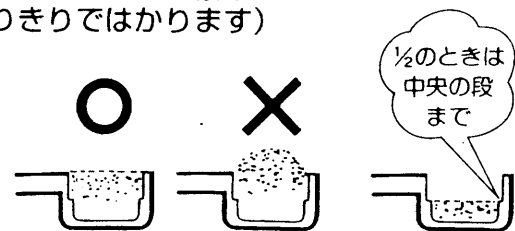
●室温が高いとき（約28℃以上）は、強力粉を25g増やしてください。
1.5斤 → 400g
1斤 → 275g

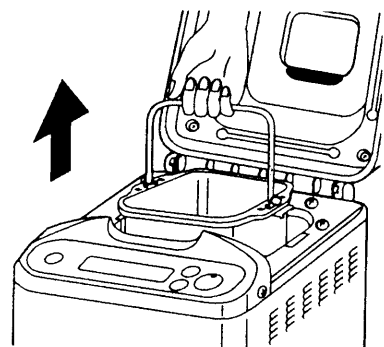
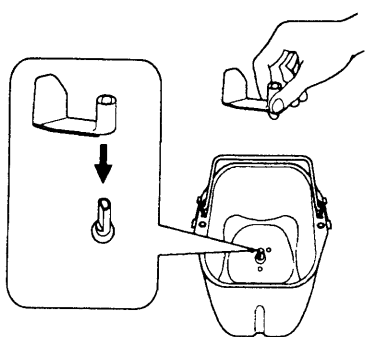
食パンミックスについて

日立自動ホームベーカリー専用の「ミックス粉」をご利用いただくと、材料が配合されています（イーストは別袋）ので、水を加えるだけで手軽に作れます。お買い上げの販売店でお求めください。（1袋で1斤分）

材料は正しくはかりましょう

材料の計量が正しくないと、パンのできあがりが悪くなってしまいます。

●付属のスプーンの場合（すりきりではかります）

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

❶ふたを開けパンケースのハンドルを持って引き抜きます。

❷ハネを回転軸に差し込みます。

●ハネは確実にセットしてください。
確実にセットしないと運転中にはずれて生地がうまくねれません。

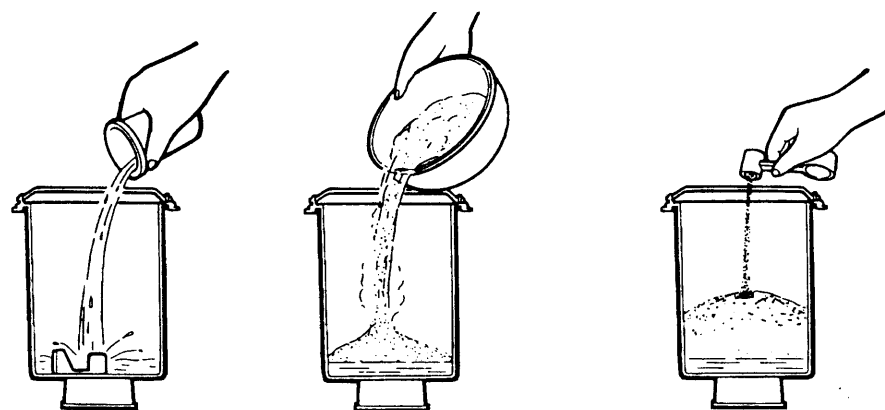
2 パンケースに材料を入れる

次の順序で入れてください。（すぐ始める場合はどの順序で入れてもかまいません）

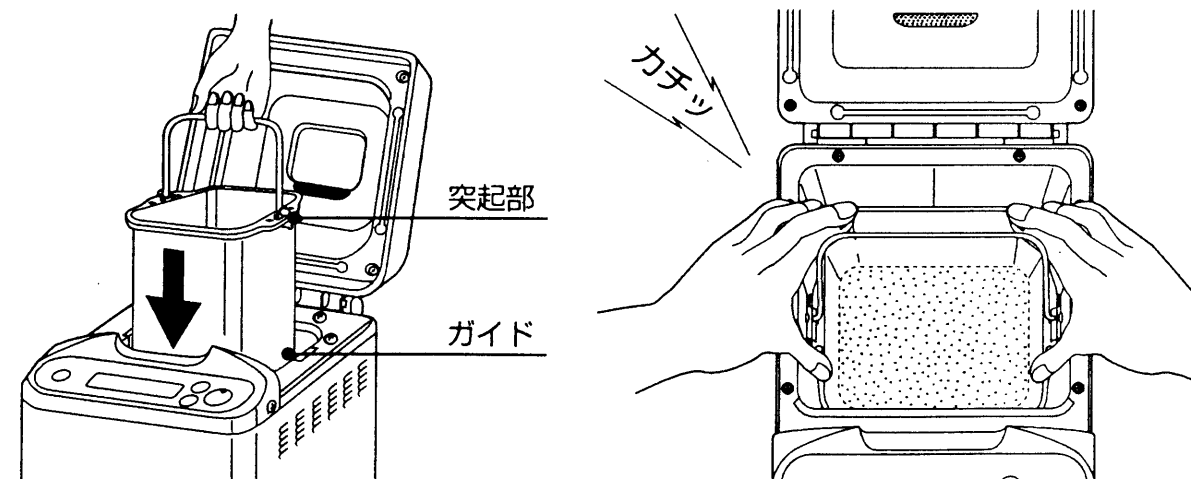
❶水を入れます。

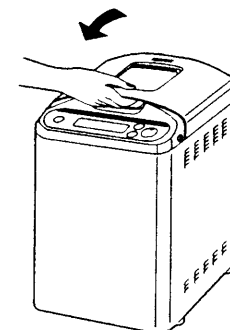
❷強力粉、塩、砂糖、バター、スキムミルクを入れます。

❸ドライイーストを入れます。
ドライイーストは粉の中央部に水にふれないように入れます。

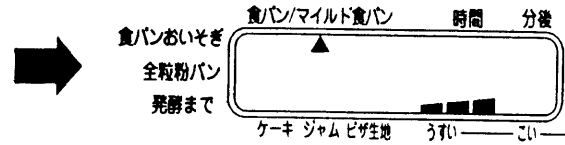
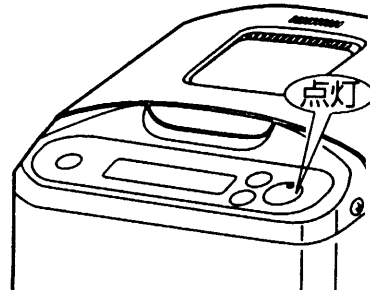
●タイマーを使うときは水の中にイーストが入らないよう、特に注意してください。
水にふれるとイーストが発酵してパンがうまくできないことがあります。

3 パンケースを本体に入れる

❶本体のガイドにパンケースの突起部を合わせて入れます。

❷カチッと音がするまでパンケースを上から押し込み、ハンドルを後側に倒します。

4 ふたをする

ふたのとってを持って、確実に閉めてください。

●ふたを確実に閉めないと、パンがうまくできません。

5 プラグをコンセントに差し込む

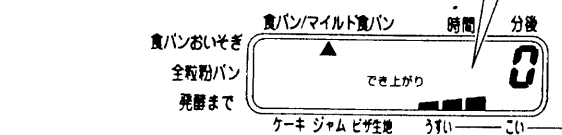
プラグをコンセントに差し込むと表示部に「食パン／マイルド食パン」メニューと焼色のレベルが表示されます。

6 スタートする

(スタート/切) キーを押します。

前ねり …調理中ランプが点灯し、でき上がりまでの時間 4:10 が表示され、ねりが始まります。

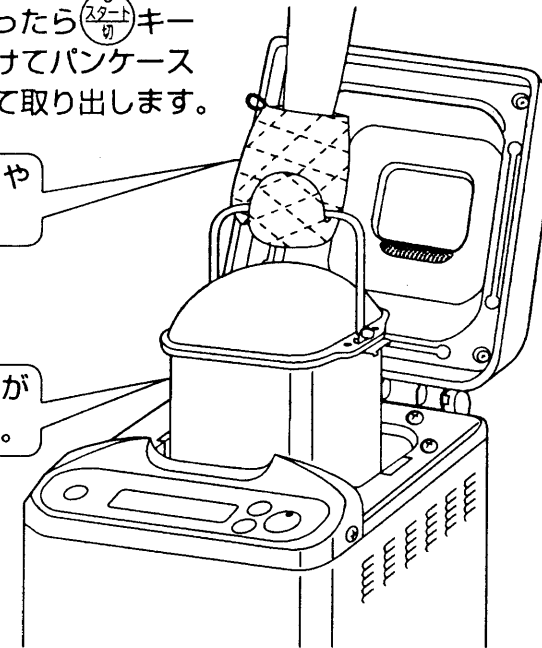
でき上がりまでの時間を1分きざみで表示します。
（4:09、4:08・・・）

焼き上げ …残り時間が1時間20分前後になると焼き上げに入ります。

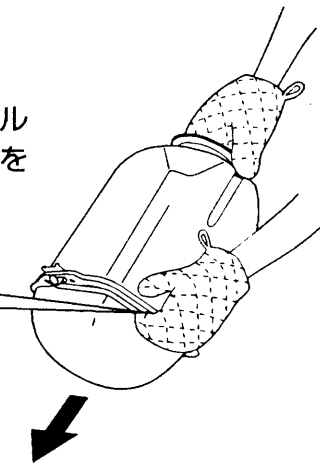
仕上げ …「でき上がり」が点滅し、冷却を始めます。

でき上がり …でき上がると「でき上がり」が点灯してブザーが鳴ってお知らせします。
時間表示は 0 になります。

- 焼色を変えるときは(焼色)キーを押してお好みの焼色を選んでください。
  キーを押さない場合は標準（3段階目）の焼色になります。
  スタートした後でも、工程が「焼き」に入る前であれば焼色を変えることができます。
- (スタート/切)キーを押してもスタートしない場合は30ページをご覧ください。
- 「焼き」表示中、「でき上がり」表示の点滅中は本体が熱くなっていますのでご注意ください。
- 後ねりの途中でブザーが鳴りますが、食パンの場合はそのままにしておきます。

7 でき上がったらパンケースを取り出す

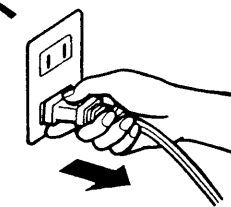
ブザーが鳴り終わったら(スタート/切)キーを押し、ふたを開けてパンケースのハンドルを持って取り出します。

- ブザーが鳴り終わっても(スタート/切)キーを押さなかった場合はさらに30分間送風し、保温しながら1時間後に自動的にスイッチが切れます。これは万一パンの取り出しが遅れた場合でも温かさを保ちながらパンがべたつかないようにするためです。
- 熱いパンケースを本体の上や熱に弱い敷物の上に置かないでください。変色や変形、穴あきの原因になります。

8 パンを取り出す

パンケースを逆さにし、ハンドルをおさえ底部を持って振りパンを取り出します。

ハネについて

- パンといっしょにハネがはずれてしまったときは、熱くなっていますので、はしなどで取り除いてください。
- ハネがパンケースに残っている場合は、26ページの「お手入れ」をご覧になりはずしてください。

9 使用後はプラグを抜く

プラグを持ってコンセントから抜いてください。

- プラグを抜かないで(スタート/切)キーだけ押すと「食パン／ぶどうパン」メニューが表示されたままになります。

ちょっとひと言

「でき上がり」表示が点滅を始めるとパンは焼き上がっていますので、パンを取り出すことができます。

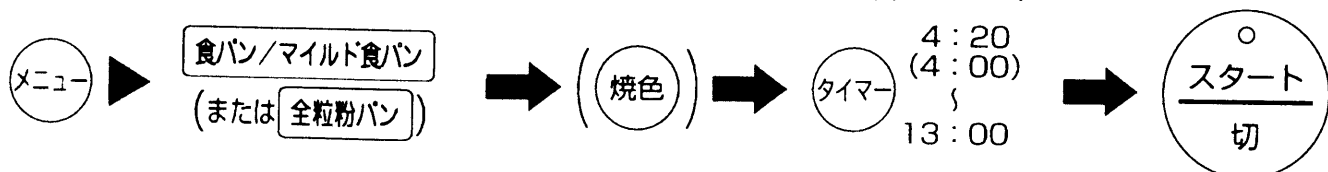
❶(スタート/切)キーを押し（約1秒間）、運転を止めてからパンケースを取り出します。

❷パンをパンケースから取り出し、網などに乗せてひとはだ程度の温度にさまします。

本体、パンケースなどが非常に高温になっていますので十分注意してください。パンを取り出すときは、必ずミトンやふきんを使ってください。

タイマーを使うとき

※「食パンおいそぎ」「発酵まで」「ケーキ」「ジャム」「ピザ生地」メニューではタイマーは使えません。

 ▶ 食パン／マイルド食パン（または 全粒粉パン） ➡ （焼色） ➡ タイマー 4：20（4：00）～13：00 ➡

準備と①～⑤の手順は「食パンの作りかた」（または「全粒粉パンの作りかた」）と同じ（10～12、17ページ参照）

6 メニューキーでメニュー（「食パン／マイルド食パン」または「全粒粉パン」）を選び、タイマーキーで、でき上がりまでの時間をセットする

- 食パン　：4時間20分から13時間後まで10分単位でセットできます。
- 全粒粉パン：4時間から13時間後まで10分単位でセットできます。

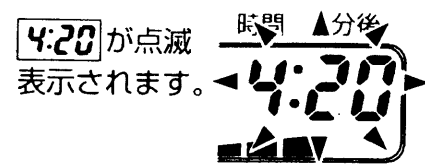
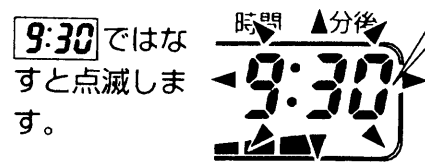
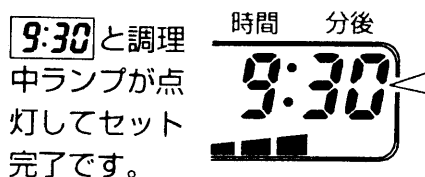
食パン、全粒粉パンの材料以外の材料を使用するときは、タイマーは使用しないでください。材料が変質する原因になります。

例：現在の時刻が午後9時で翌朝6時30分に焼き上げたい場合。
現在の時刻から翌朝6時30分までは9時間30分ありますのでタイマーを 9:30 にセットします。

❶「食パン」はそのまま、「全粒粉パン」のときは メニュー キーを押して「全粒粉パン」に合わせます。

4:20 が点滅表示されます。

❷ タイマー キーを押します。

9:30 ではなすと点滅します。

タイマー設定が合わせたい時間より進みすぎたときは、そのまま押し続けると 4:20 に戻りますので再設定してください。

❸ スタート/切 キーを押します。

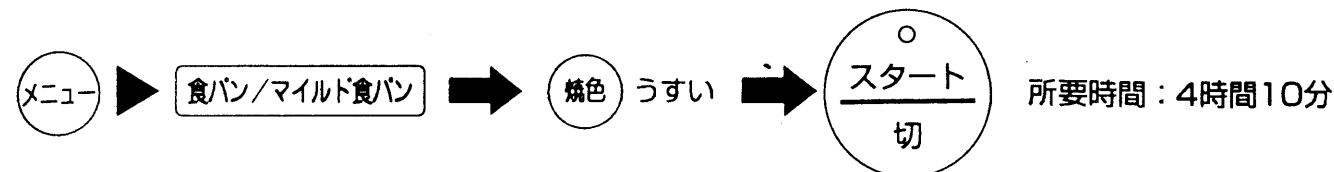
9:30 と調理中ランプが点灯してセット完了です。

でき上がりまでの時間を1分きざみで表示します。9:29、9:28・・・

調理開始からでき上がりまでは「食パンの作りかた」と同じです。

⑦～⑨の手順は「食パンの作りかた」と同じ（13ページ参照）

マイルド食パンの作りかた

 ▶ 食パン／マイルド食パン ➡ うすい ➡ スタート 切　所要時間：4時間10分

準備 材料を準備する

材料＼大きさ	1.5斤分
水	70ml
牛乳	150ml
強力粉	75g
薄力粉	300g
塩	付属スプーン小1 1/2（6g）
砂糖	付属スプーン大3（21g）
マーガリン又はバター	23g
卵	中1個
ドライイースト（予備発酵のいらないもの）	付属スプーン中1（3g）

- タイマーは使わないでください。変質の原因になります。
- 水は5℃～20℃の間の水を使用してください。

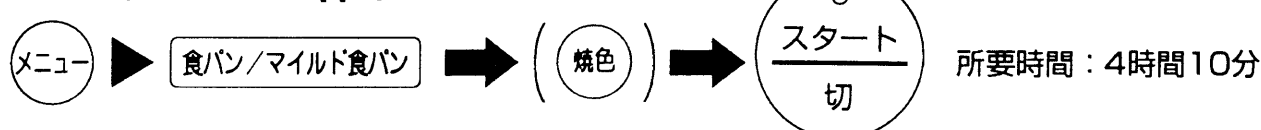
①～⑤の手順は「食パンの作りかた」と同じ（10～12ページ参照）

6 スタートする

❶ メニュー キーで「食パン／マイルド食パン」を選びます。
❷ 焼色 キーで「うすい」を選びます。
❸ スタート/切 キーを押します。

⑦～⑨の手順は「食パンの作りかた」と同じ（13ページ参照）

ぶどうパンの作りかた

 ▶ 食パン／マイルド食パン ➡ （焼色） ➡ スタート 切　所要時間：4時間10分

準備 材料を用意する（食パンと同じ材料でぶどうのみ追加します。）

パンの大きさ	1.5斤	1斤
干しぶどうの量	90g	60g

- タイマーは使わないでください。変質の原因になります。
- 最初からパンケース内に入れないでください。後ねりの途中で干しぶどうを入れます。ブザーが鳴る前に入れると干しぶどうがつぶれたり、生地に色がついたりします。

①～⑤の手順は「食パンの作りかた」と同じ（10～12ページ参照）

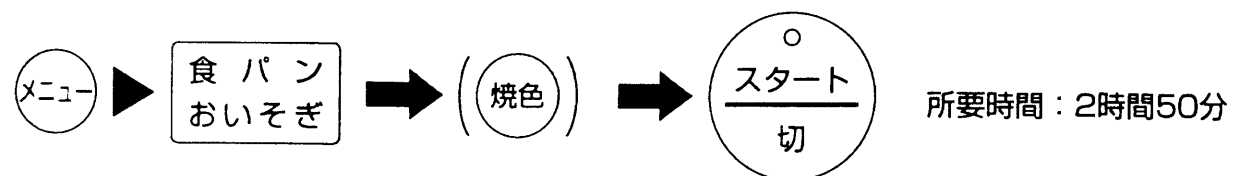
6 スタートする

❶ メニュー キーで「食パン／マイルド食パン」を選びます。
❷ スタート/切 キーを押します。

調理中ランプが点灯し、でき上がりまでの時間 4:10 が表示され、ねりが始まります。

ブザーが鳴ったら干しぶどうを入れます。
ねり上がりの6分前にブザーが鳴ります。ブザーが鳴ったらすぐにふたを開け、干しぶどうをパンケースに入れます。（干しぶどうを入れたら庫内の温度が下がらないようすぐふたを閉めてください。）ねりはそのまま続いています。

⑦～⑨の手順は「食パンの作りかた」と同じ（13ページ参照）

食パンを急いで作るとき

所要時間：2時間50分

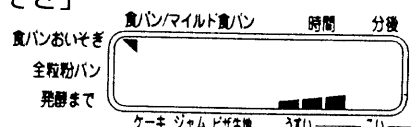
準備 材料を用意する

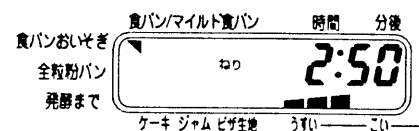
材料＼大きさ	1.5斤分	1斤分
水	270ml	180ml
強　力　粉	375g	250g
塩	付属スプーン小1 1/2 (6g)	付属スプーン小1 (4g)
砂　糖	付属スプーン大3 (21g)	付属スプーン大2 (14g)
バ　タ　ー	23g	15g
スキムミルク	付属スプーン大1 1/2 (7.5g)	付属スプーン大1 (5g)
ドライイースト (予備発酵のいらないもの)	付属スプーン中3 (9g)	付属スプーン中2 (6g)

●ドライイーストを標準より多く入れて作ります。(強制的にふくらますため、少しイースト臭が残り、ふくらみが小さくなるときがあります。)
●「ぶどうパン」などの混ぜものパンのときは「食パンおいそぎ」は使えません。
●「食パンおいそぎ」メニューではタイマーは使えません。

①～⑤の手順は「食パンの作りかた」と同じ（10～12ページ参照）

6 スタートする

❶ (メニュー) キーで「食パンおいそぎ」を選びます。

❷ (スタート/切) キーを押します。

前ねり … 調理中ランプが点灯し、でき上がりまでの時間 2:50 が表示され、ねりが始まります。

でき上がりまでの時間を1分きざみで表示します。
(2:49、2:48・・・)

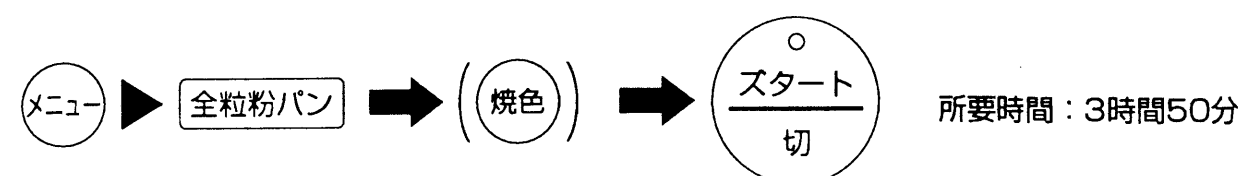
●必ず「食パンおいそぎ」メニューに合わせてください。

●焼色調節については「食パンの作りかた」と同様の操作をおこなってください。

発酵からでき上がりまでは「食パンの作りかた」と同じです。

⑦～⑨の手順は「食パンの作りかた」と同じ（13ページ参照）

全粒粉パンの作りかた

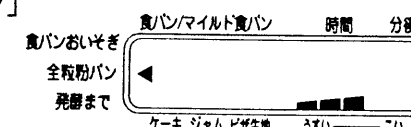
所要時間：3時間50分

準備 材料を用意する

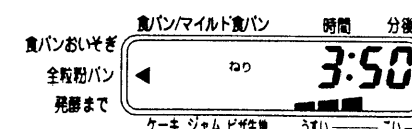
材料＼大きさ	1.5斤分	1斤分
水	300ml	200ml
全　粒　粉	300g	200g
強　力　粉	100g	65g
塩	付属スプーン小1 1/2 (6g)	付属スプーン小1 (4g)
バ　タ　ー	23g	15g
黒ミツ（ハチミツ）	付属スプーン大2 (38g)	付属スプーン大1 1/2 (28g)
ドライイースト (予備発酵のいらないもの)	付属スプーン中2 (6g)	付属スプーン中1 1/2 (4.5g)

●全粒粉は小麦の粒をふすまを残したまま丸ごとひいた粉です。
●室温が高いとき（約28℃以上）は冷水（約5℃）を使用してください。

①～⑤の手順は「食パンの作りかた」と同じ（10～12ページ参照）

6 スタートする

❶ (メニュー) キーで「全粒粉パン」を選びます。

❷ (スタート/切) キーを押します。

前ねり … 調理中ランプが点灯し、でき上がりまでの時間 3:50 が表示され、ねりが始まります。

でき上がりまでの時間を1分きざみで表示します。
(3:49、3:48・・・)

●必ず「全粒粉パン」メニューに合わせてください。

●焼色調節については「食パンの作りかた」と同様の操作をおこなってください。

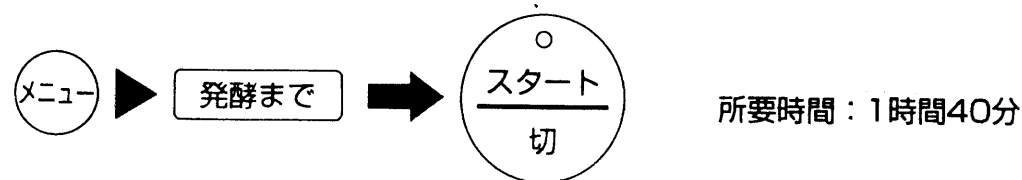
●全粒粉パンは、食パンに比べふくらみが悪くなります。全粒粉は小麦粉に比べグルテンが少ないためで、異常ではありません。

発酵からでき上がりまでは「食パンの作りかた」と同じです。

⑦～⑨の手順は「食パンの作りかた」と同じ（13ページ参照）

生地の作りかた（一次発酵まで）

 ▶ 発酵まで ➡

所要時間：1時間40分

準備 材料を用意する

パン生地を作るためのメニューです。33ページからの「料理集」を参考にして、お好みのパンの材料を用意してください。

●「発酵まで」メニューではタイマーは使えません。

①〜⑤の手順は「食パンの作りかた」と同じ（10〜12ページ参照）

スタートする

❶（メニュー）キーで「発酵まで」を選びます。

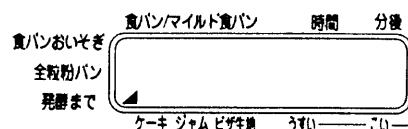
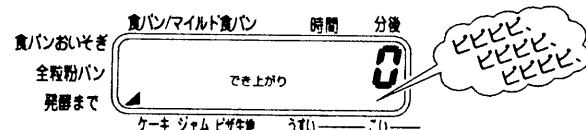
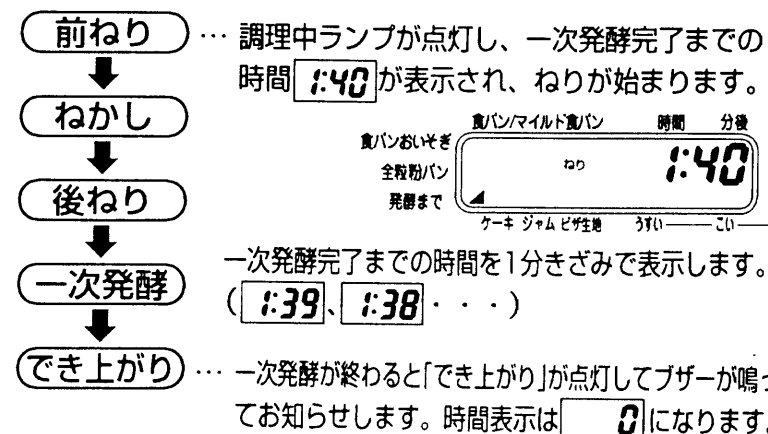
❷（スタート/切）キーを押します。

前ねり … 調理中ランプが点灯し、一次発酵完了までの時間 1:40 が表示され、ねりが始まります。

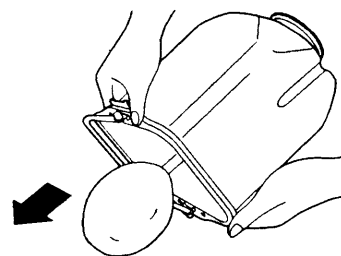
ねかし

後ねり

一次発酵 … 一次発酵完了までの時間を1分きざみで表示します。（1:39、1:38・・・）

でき上がり … 一次発酵が終わると「でき上がり」が点灯してブザーが鳴ってお知らせします。時間表示は 0 になります。

●必ず「発酵まで」メニューに合わせてください。

7 生地を取り出す

❶（スタート/切）キーを押してふたを開け、パンケースを取り出します。

❷パンケースの中で生地を中央にまとめ、生地を傷めないようにそっと取り出します。

●ハネが生地についてくることがありますので取り除いてください。

●使用後はプラグをもってコンセントから抜いてください。

でき上がった生地は料理集を参考にお好みに成形してオーブンで二次発酵、焼き上げをおこなってください。

ケーキの作りかた

「ケーキ」メニューはケーキの種類によって2通りあります。

ケーキ1：スポンジケーキ用のモードです。油脂分の少ない軽いケーキです。
スポンジケーキ、チョコレートスポンジケーキに使います。

ケーキ2：バターケーキ用のモードです。バターの多いしっとりしたケーキです。
パウンドケーキ、フルーツケーキに使います。

準備 生地を作る

スポンジケーキ

材料

薄力粉	130g
卵（L玉）	3個
グラニュー糖	105g
バター	30g
ベーキングパウダー	4g（スプーン中1）
バニラエッセンス	少々（3滴ぐらい）
ラム酒	30ml（大さじ2）

作りかた

①ボールに卵を割り入れて、泡立て器でよくほぐす。
②グラニュー糖を2〜3回に分けて加えながらよく泡立てる。白っぽくなり、生地で字が書けるくらいまで十分に泡立てる。（泡立てが不十分だとふくらみません。）
③ベーキングパウダーと小麦粉をあわせてふるい、②の生地に加えさっくりと混ぜる。
④溶かしバターとバニラエッセンス、ラム酒を入れ、ねらないように手早く混ぜる。

パウンドケーキ

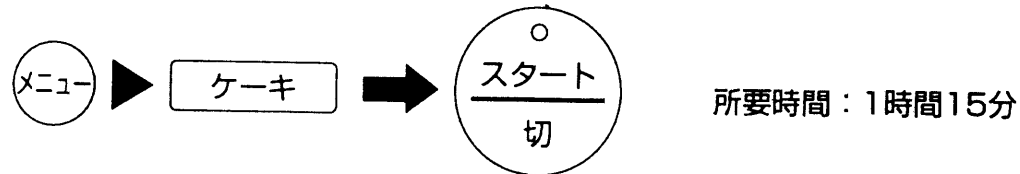
材料

薄力粉	195g
卵（L玉）	3個
グラニュー糖	160g
バター	110g
ベーキングパウダー	4g（スプーン中1）
バニラエッセンス	少々（3滴ぐらい）
牛乳	30ml（大さじ2）

作りかた

①室温にもどしたバターをボールに入れ、泡立て器でかき混ぜてクリーム状にする。
②グラニュー糖の約2/3（110g）を2回に分けて①に加え、白っぽくなるまでよくすり混ぜる。
③卵を卵黄と卵白に分け、卵黄だけを1個ずつ②に加えて、そのつどよく混ぜ合わせる。
④別のボールに卵白を入れてつのがピンと立つぐらいまで泡立て、残りのグラニュー糖（50g）を入れてさらに泡立て、つやのあるメレンゲを作る。
⑤④のメレンゲの半量を③に加えてよく混ぜ合わせ、次にあらかじめふるっておいた小麦粉を半量ずつ2回に分けて加え、そのつど手早くさっくりと混ぜ合わせる。
⑥⑤に残りのメレンゲを加えて泡が消えないように手早くさっくりと混ぜる。

ケーキ1を使って作るとき

所要時間：1時間15分

1 本体からパンケースを取り出しハネをはずす
(10ページ①参照)

●ハネは使いません。

2 パンケースに生地を流し込む

3 パンケースを本体に入れふたをする (11ページ③④参照)

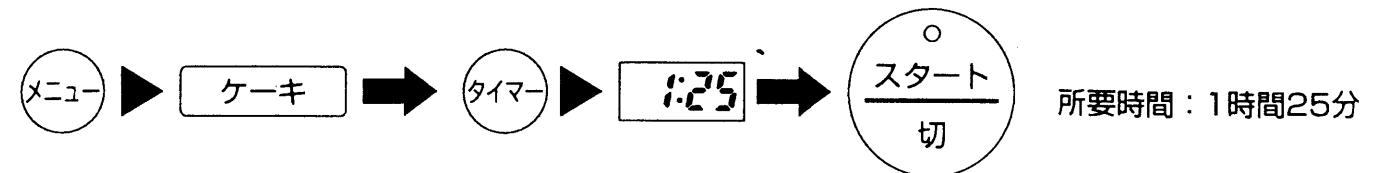
4 プラグをコンセントに差し込む (12ページ⑤参照)

5 スタートする

●必ず「ケーキ」メニューに合わせてください。

⑥⑦の手順は「ケーキ2」と同じ（21ページ参照）

ケーキ2を使って作るとき

所要時間：1時間25分

①〜④の手順は「ケーキ1」と同じ（20ページ参照）

5 スタートする

●必ず「ケーキ」メニューに合わせてください。

メニュー キーを押してから タイマー キーを押します。

タイマー キーを押すごとに 1:25 と 1:15 の表示が切り換わり、「ケーキ1」と「ケーキ2」のモードを選ぶことができます。

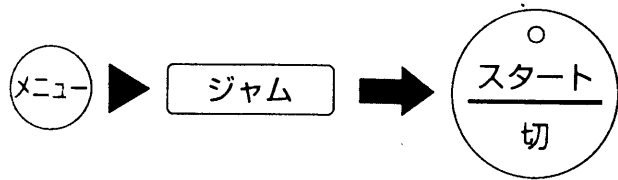
仕上げからでき上がりまでは「ケーキ1」と同じです。

6 スタート/切 キーを押してケーキを取り出す

❶ブザーが鳴り終わったら、スタート/切 キーを押し、パンケースを取り出します。

❷ケーキを取り出します。
パンケースを逆さにし、底部をもって振りケーキを取り出します。

7 使用後はプラグをコンセントから抜く
(13ページ⑨参照)

ジャムの作りかた

所要時間：1時間10分

準備 材料を用意する

いちごジャム　材料
いちご ………………………… 300g
グラニュー糖 ……………… 80g
レモン汁 …………………… 付属スプーン大1

〈下ごしらえ〉
いちごはうすい塩水で洗ってヘタを取り、1/2〜1/4に切っておきます。

●「ジャム」メニューではタイマーは使えません。

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

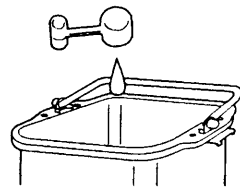
(10ページ①参照)

●ハネは確実にセットしてください。

2 パンケースに材料を入れる

❶いちごとグラニュー糖をパンケースに入れ、ケースを振ってよく混ぜます。

❷そのまま30分程おいてグラニュー糖が溶けてきたら、レモン汁を加えます。

●固めに仕上げたいときには、スプーン中1杯ほどのペクチン（粉末）を加えてください。

3 パンケースを本体にセットし、ふたをする

(11ページ③④参照)

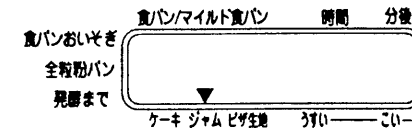
●パンケースは確実にセットし、ふたは確実に閉めてください。

4 プラグをコンセントに差し込む

(12ページ⑤参照)

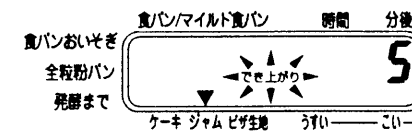
5 スタートする

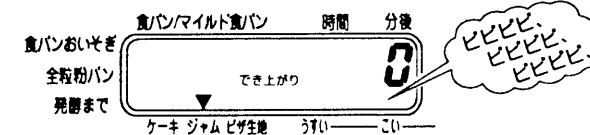
❶ メニュー キーで「ジャム」を選びます。

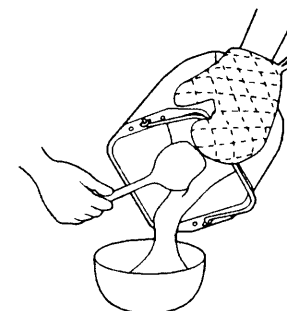
●必ず「ジャム」メニューに合わせてください。

❷ スタート/切 キーを押します。

予熱 … 調理中ランプが点灯し、でき上がりまでの時間 1:10 が表示され、15分間加熱します。
煮込み その後50分間は一定の時間をおいてハネを回転させながら加熱します。

でき上がりまでの時間を1分きざみで表示します。（1:09、1:08・・・）

仕上げ … 「でき上がり」が点滅し、冷却を始めます。

でき上がり … 「でき上がり」が点灯し、ブザーでお知らせします。

ピピピピ、ピピピピ、ピピピピ、

6 でき上がったジャムを容器に移す

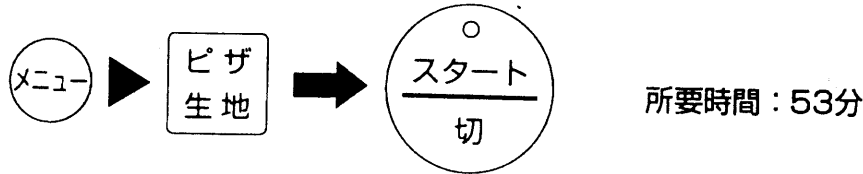
❶ブザーが鳴り終わったら スタート/切 キーを押し、本体からパンケースを取り出します。
❷パンケースを図のように傾け、ゴムベラなどを使ってジャムを取り出します。

●ジャムを取り出した後は、すぐにパンケースの中を洗ってください。
ジャムが残っているとパンケースやハネのフッ素加工を傷めてしまいます。

7 使用後はプラグをコンセントから抜く

(13ページ⑨参照)

●コードは引っ張らないでください。

ピザ生地の作りかた（二次発酵まで）

所要時間：53分

準備 材料を用意する

ピザ生地　材料（28cmのピザ2枚分）

- 水 ………… 240ml
- 薄力粉 …… 375g
- バター ……… 23g
- ドライイースト …………… 4.5g（付属スプーン中1 1/2）（予備発酵のいらないもの）
- 塩 ……………………………… 8g（付属スプーン小2）
- 砂糖 ………………………… 10g（付属スプーン大1 1/2）
- スキムミルク ………… 11g（付属スプーン大2）

●「ピザ生地」メニューではタイマーは使えません。
●ピザのパリッとした食感を出すため、薄力粉を使用していますが、生地がベトつき取り扱いにくい場合は、強力粉でも作ることができます。

①～⑤の手順は「食パンの作りかた」と同じ（10～12ページ参照）

6 スタートする

❶ （メニュー）キーで「ピザ生地」を選びます。
❷ （スタート/切）キーを押します。

前ねり … 調理中ランプが点灯し、でき上がりまでの時間 53 が表示され、ねりが始まります。
⬇
ねり1
⬇
一次発酵
⬇
ねり2 　でき上がりまでの時間を1分きざみで表示します。（ 52、 51 ・・・）
⬇
二次発酵
⬇
でき上がり … でき上がると「でき上がり」が点灯してブザーが鳴ってお知らせします。時間表示は 0 になります。

●必ず「ピザ生地」メニューに合わせてください。

7 生地を取り出す（18ページ⑦参照）

取り出した生地は、室温等の条件により、多少ベタつくことがあります。
この場合には、薄力粉等で打ち粉をして、取り扱いやすくしてください。

こんな表示が出たときは

キーを押したら・・・

表　示	原　因	再セットのしかた
	庫内が高温（38℃以上）になっています。（焼き上げ直後に再使用するときなどに起こります。）	ふたを開けて庫内をさましてください。（30分～1時間）ただし、送風完了後の場合は5～10分で再スタートできます。（スタート/切）キーを押して おまちください の表示がでないことを確認して再セットしてください。
	庫内が低温（−5℃以下）になっています。（寒冷地域で起こることがあります。）	暖かい場所に移動して、しばらく待ってから（スタート/切）キーを押して おまちください の表示がでないことを確認して再セットしてください。

使用中に・・・

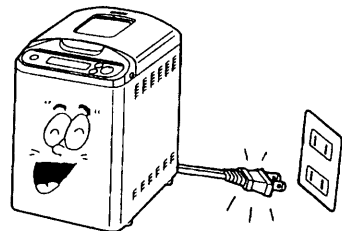
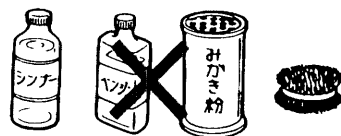
表　示	原　因	再セットのしかた
	運転中に約30秒以上の停電があったときに起こります。（初期表示と同じ表示になります。12ページ⑤参照）	新しい材料を入れ直し、最初からやり直してください。

使用直後、使用中に・・・

表　示	こんなときは（対応）
0 00 ⇄ 0 00（点滅）	お求めになった販売店にご相談ください。

お手入れ

まず気をつけたいこと

●プラグを抜き、本体が冷めてからおこなってください。

●食器用洗剤以外は使わないでください。

表面を傷つける原因になります。

ハネのはずしかた（パンの場合）

パンを取り出したらすぐはずしておいてください。

●ハネは回転軸にこびりついてはずれにくくなりますので、はずれない場合は次のようにしてはずしてください。

パンを取り出したら

すぐに・・・
水かぬるま湯を入れ30分程度置く
必要以上は放置しないでください。

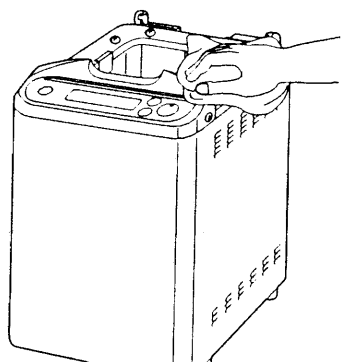
焼き上がったパンを取り出したあと、すぐにパンケースに水またはぬるま湯を入れて30分程度置いてからはずしてください。

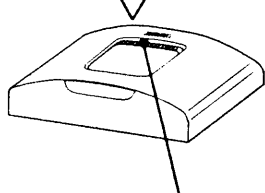
（パンを取り出したまま放置しておくと、ハネがこびりついてはずしにくくなります。）

それでもはずれない場合は、熱湯をたっぷり入れて30分程度置いてからはずしてください。

底部は水の中につけないでください。
汚れはふきんなどでふきとってください。

本体・ふた

●固く絞ったふきんでふきとってください。

水の中につけたり、水をかけたりしないでください。

排気口はゴミやほこりがたまらないようにいつもきれいにしてください。

●ふたのはずしかた

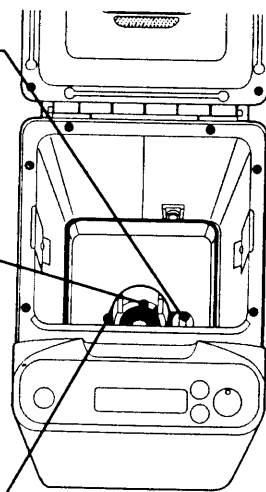
ふたを約45度開けて、そのまま矢印の方向に引いてください。

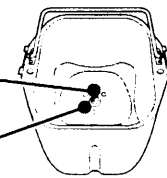
庫内のお手入れも忘れずに

●落ちたカスなどは早めに固く絞ったふきんでふきとってください。

生地センサー
強い力や衝撃を与えないでください。

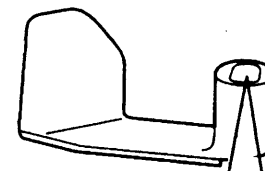
カップリング
中央部の汚れはティッシュペーパーなどでふきとってください。

ゴムパッキン
取りはずしできます。お手入れ後は必ず取り付けておいてください。

パンケース

回転軸についたカスはシール部に傷をつけないようスポンジで洗ってください。

パンケースごと（特に底部）水につけないでください。腐食したり回転軸が回らなくなることがあります。パンケースは必ず水気をよくふきとっておいてください。

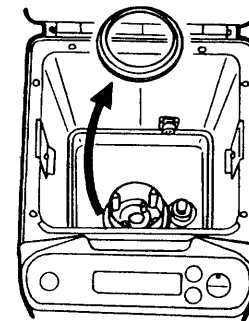
ハネ

●ハネは無理に外さず、水につけてから外してください。

●スポンジなどで洗ってください。

穴にカスがつまったら、水にしばらくつけてから柔らかい歯ブラシなどで洗ってください。

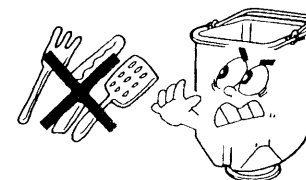
お手入れした後は、水気をよくふきとってください。

ゴムパッキン

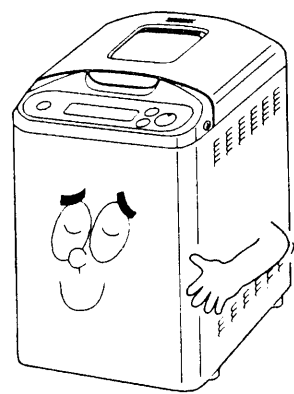
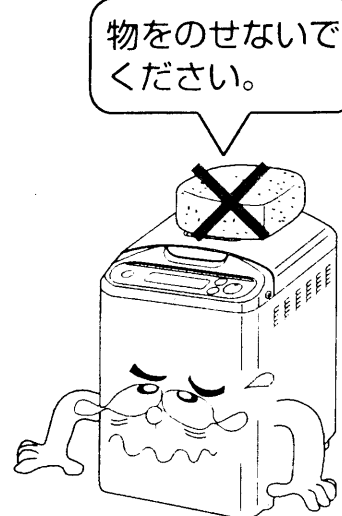
●スポンジなどで傷つけないように軽く洗ってください。

パンケース・ハネのフッ素加工について

■フッ素加工面を傷めないために

●金属製のへら、ナイフ、フォークなどの硬いものを入れないでください。（はがれの原因になります。）

●使用ごとにお手入れしてください。

お使いいただいているうちに、水分や蒸気の作用により多少色むらがあらわれることがあります。使うときの便利さやパンの焼き上がりには影響ありませんので、そのままご使用ください。

保管するときは

●本体は冷めてから。

●水気を切り、よく乾燥させてから。

ゴムパッキンはなくさないよう本体底部にもとどおり取り付けておいてください。

●ふたは必ず閉めて。

物をのせないでください。

パン作りのQ&A

材料について

Q	A
Q1 「ぶどうパン」で最初から干しぶどうを入れないのは？	A1 最初から入れると干しぶどうがつぶれてしまいます。干しぶどうの形をきれいに残すために途中で入れます。
Q2 食パンができる量はどのくらい？	A2 0.5〜1.5斤までできます。粉の量が1.5斤以上になりますと、焼き上がったパンがパンケースからあふれてしまいます。
Q3 スキムミルクのかわりに牛乳を使ったら？	A3 牛乳を入れた分だけ水を減らしてください。牛乳を入れたときはタイマーは使用しないでください。牛乳が変質することがあります。
Q4 天然酵母は使えますか？	A4 天然酵母の使用はその質により、パン生地の発酵の度合いが不安定なため、一定時間にパンを作るホームベーカリーではパンのふくらみが悪くなる場合があり、おすすめできません。
Q5 国産小麦で作った小麦粉は使えますか？	A5 パン作りには、たんぱく質（グルテン）量の多い強力粉が適しています。国内産小麦で作った小麦粉は、グルテン量が少なめのものが多く、さらに収穫時期や銘柄によりグルテン量が異なるため、パンのふくらみかたに差ができます。 ※日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。

パンのでき上がりについて

Q	A
Q6 パンの大きさ、形、味が作るたびに異なるのは？	A6 食パンの大きさ、形、味は、作るときの周囲温度、タイマー設定時間により異なります。また、材料の質や計量ちがいによってもパンの大きさ、形、味が変わってきます。
Q7 パンがふっくらとふくらまないのは？	A7 イーストを入れ忘れたり、ハネをつけ忘れるとパンはできません。また、強力粉以外の小麦粉を使ったり、イーストの量が少なかったり、古いイーストや古い小麦粉を使ったりするとふくらみの足りないパンになってしまいます。
Q8 パンの大きさや形が室温によって変化するのは？	A8 夏期時の気温の高い時期は過発酵となり、しぼんだパンに、冬期時の気温の低い時期は、発酵不足となりつまったふくらみの悪いパンになる場合があります。
Q9 パンのきめが粗いのは？	A9 市販の角形の食パンとはちがい、山形のイギリス食パンですから上方向に伸びて焼き上がりますので、きめが市販の角形の食パンより粗くなります。

Q	A
Q10 パンに変なにおいがつくのは？	A10 イーストが多すぎたり、古い小麦粉やにおいのする水を使うとパンににおいがつくことがあるので、新しい材料、きれいな水をお使いください。 「食パンおいそぎ」のときはイースト量が多いので、多少イースト臭が強めになります。焼き上がり時のにおいもパンの成分によるもので異臭ではありません。
Q11 パンの中や頭に大きな穴があくことがあるのは？	A11 生地をねるときやガス抜きのときに空気を巻き込むためにできるもので、そのまま焼き上がったときに出ます。
Q12 パンの角に小麦粉がついているのは？	A12 パンケースの角に少し小麦粉が混ざらないで残ってしまうことがあるためです。パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてください。
Q13 焼色がこすぎたり、うすすぎたりした場合は？	A13 (焼色)キーを押して好みの焼色に合わせてください。(スタート/切)キーを押した後でも「焼き」にはいる前であれば調節できます。

タイマーについて

Q	A
Q14 4時間20分（全粒粉パンは4時間）〜13時間後までしかセットできないのは？	A14 パン作りには最低4時間10分（全粒粉パンは3時間50分）かかり、10分きざみに設定されているため、4時間20分（全粒粉パンは4時間）からになります。また、13時間を超えるタイマーセットは、生地が変質したり、パンのでき上がりが悪くなることがあるため、タイマーセットできません。
Q15 タイマーセットしてはいけないのは？	A15 ぶどうパンなど、ねりの途中で材料を入れるものや、卵や牛乳など、変質しやすい材料を使用するものは、タイマーセットはしないでください。
Q16 「発酵まで」メニューでタイマーセットできないのは？	A16 「発酵まで」メニューでは、生地までしか作りません。でき上がった生地は、すぐに次の調理をおこなわないと、発酵しすぎたり変質してしまいます。でき上がりのタイミングをはずしてしまわないように「発酵まで」メニューではタイマーセットできません。
Q17 タイマーセットしたとき、夜中に音がするのは？	A17 朝、焼き上げるために、夜中に運転を始めます。これは生地をねるときのモーター音や送風音ですので、異常ではありません。

その他

Q18 ハネがパンについてはずれたら?	A18 パンを切る前に、はしなどで取り出してください。ハネは着脱式なので、パンについてはずれることがありますが、異常ではありません。
Q19 パンの頭がふたの内側やガラス窓にあたるのは?	A19 ふくらみすぎです。ドライイーストや砂糖の量を少なめにして調整してください。
Q20 ぶどうパンで「食パンおいそぎ」メニューがつかえないのは?	A20 「食パンおいそぎ」メニューの場合は、発酵時間を短くしてありますので、混ぜ物の量や種類によってでき上がりが大きく異なるためです。
Q21 「グルテン」って何?	A21 グルテンというのは、小麦粉に含まれるたんぱく質が、水を加えてねることで結合したものです。グルテンは、イーストが作り出す炭酸ガスを包み込んでふくれ、パンの組織を形成します。パン作りに使う強力粉は、このグルテンのもとであるたんぱく質を多く含んだ粉です。
Q22 市販の「パン作り」の本などに出ている材料配合で作れますか?	A22 「食パン／マイルド食パン」や「食パンおいそぎ」、「全粒粉パン」などの全自動メニューでは、このホームベーカリーに適した分量なので、この分量を変えて作るとうまくできないことがあります。
Q23 ねり、発酵、冷却中に音がするのは?	A23 ねり、発酵、冷却時にはファンモーターが回転し、送風をおこないます。送風時には送風音がしますが、異常ではありません。

修理を依頼する前に

	現　　象	お調べいただくこと
本体の動作	(スタート/切)キーを押しても動かない。	●プラグが抜けていませんか? ●庫内が高温になっていませんか? (お待ちください を表示している) ●庫内が低温になっていませんか? (お待ちください を表示している)
	排気口やふたの周囲からわずかに煙が出る。(こげくさい。)	●ヒーターの上や庫内に材料がこぼれていませんか?

こんなパンが焼けたときは

パンの状態	お調べいただくこと
底面がべとついたり、側面が大きくへこんでいる。	●材料を正確に計量しましたか? ●でき上がり後、すぐにパンを取り出しましたか?
ふくらみすぎている。 パンの頭が焦げている。 ※標高の高い(1000mを超える)地域では、ふくらみすぎることがあります。	●材料を正確に計量しましたか? ●小麦粉を多くしませんでしたか? ●ドライイーストの量を多くしていませんか? ●砂糖の量を多くしていませんか?
ふくらみが足りない。	●材料を正確に計量しましたか? ●小麦粉の量を少なくしていませんか? ●水の量を少なくしていませんか? ●砂糖が少なすぎているか、または入れ忘れていませんか? ●古い小麦粉や古いドライイーストを使っていませんか? ●小麦粉は強力粉を使っていますか? ●予備発酵が必要なイーストを使っていませんか? ●イーストの量が少なすぎていませんか? ●イーストの保存状態が悪くて発酵力が落ちていませんか? ●室温が高すぎていませんか?
ふくらまない。	●ドライイーストを入れ忘れていませんか?
ふくらまず、粉のまま残っているところがある。	●粉が多すぎていませんか? ●水が少なすぎていませんか?
焼けていない。	●ハネをセットすることを忘れていませんか? ●プラグが抜けていませんか? ●途中、停電していませんでしたか? (「食パン／マイルド食パン」メニューだけが表示されている。) ●スタート後、(スタート/切)キーを押していませんか? ●ふたは閉まっていましたか?
きめが粗く水っぽい。	●水の量を多くしませんでしたか?
焼色が濃い。	●砂糖の量を多くしませんでしたか? ●焼色を「こい」にしていませんか?
形が悪い。	●材料を正確に計量しましたか? ●使用中の室温が高くありませんか?
切ったパンの表面がむしれてダンゴ状になっている。	●パンをさましてから切りましたか?

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

■保証書

保証書は、必ず「お買い上げ日、販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みの後大切に保管してください。

●保証期間はお買い上げの日から1年です。

■修理を依頼されるときは 持込修理

28〜31ページに従って調べていただき、なお異常があるときは運転を中止し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●保証期間中は
修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

■補修用性能部品の最低保有期間

当社はこのホームベーカリーの補修用性能部品を製造打切後6年間保有しています。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代です。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。

＋

部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い求めの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびにご不明な点はお買い求めの販売店か別紙（黄色用紙）「ご相談窓口一覧表」のご相談窓口にお問い合わせください。

愛情点検

長年ご愛用のホームベーカリーの点検を!

●ホームベーカリーの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後6年です。

こんな症状はありませんか

●プラグやコードが異常に熱くなる。
●コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする。
●その他の異常・故障がある。

▶

お願い

故障や事故防止のため、スイッチを切りコンセントからプラグを抜き販売店にご連絡ください。
点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

株式会社 日立ホームテック　株式会社 日立製作所
〒105-8430 東京都港区西新橋 2-15-12 電話 (03)3502-2111

料 理 集

料理集もくじ

パン作りの前に

●材料は新鮮なものを選んで
新しいものほどおいしくパンが作れます。なかでも小麦粉やドライイーストは必ず製造年月日を確かめ新鮮なものを買い求めましょう。

●イーストは粉の中央に
必ず予備発酵のいらないドライイーストを使ってください。パンケースに水、その他の材料を入れ、最後に粉の中央に水にふれないようにのせます。

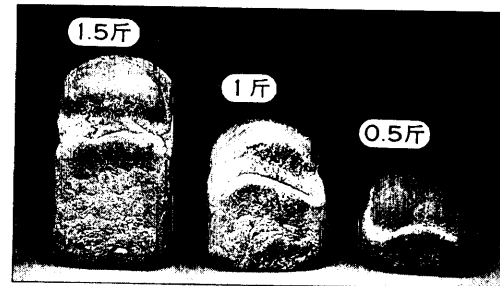
計量は正確に

☆本文中〈スプーン大〉〈スプーン中〉〈スプーン小〉は付属のスプーンを指します。

☆本文中の〈カップ〉は付属の計量カップを指します。

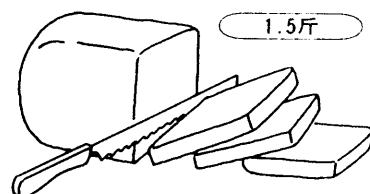
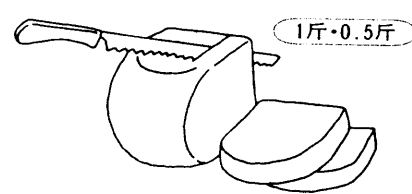
食パンの粉の量について

パン生地の主材料は強力粉ですが、薄力粉、胚芽、全粒粉などを加えるときは、強力粉と合わせて全体量とします。

1.5斤の場合は375g
1 斤の場合は250g
0.5斤の場合は125g

0.5斤を作るとき

この料理集には、0.5 斤を作るときの分量表はありませんが、0.5 斤分だけ作りたいときには1斤分の材料を全て半分にしてお使いください。

食パンの切りかた

人肌くらいにさますと上手に切れます。パン切りナイフを前後に大きく動かすのが、きれいに切るコツです。

☆ヨコにするとラクに切れます。

☆タテに切るときは食パンの底の固い部分からパン切りナイフを入れると上手に切れます。

材料について

●**小麦粉**
グルテン含有量で強力粉、中力粉、薄力粉に分けられます。パン作りには強力粉が最適ですが、パンの種類に応じて強力粉と薄力粉を混ぜることもあります。一般的に中力粉はめん類、薄力粉はお菓子作りに使われます。
※小麦粉は高温、多湿を嫌います。保存は風通しのよい場所を。

●**イースト**
生イースト、ドライイースト、予備発酵不要のドライイーストの3タイプがあります。この中でホームベーカリーには、必ず予備発酵不要のドライイーストを使ってください。
※イーストは新しいものほど発酵が活発です。残ったものは密封して冷蔵庫や冷凍庫に入れて保存し、なるべく早く使いきりましょう。

●**油脂**
バターやショートニングが代表的です。油脂はパンが固くなるのを防ぎ、やわらかく、ツヤのあるパンに仕上げます。

●**塩**
生地のグルテンを安定させ、引きしめます。また、発酵しすぎを押さえる役目もします。

●**砂糖**
イースト発酵を助けるばかりでなく、パンの色や風味をよくし、固くなるのを防ぐ役割もあります。

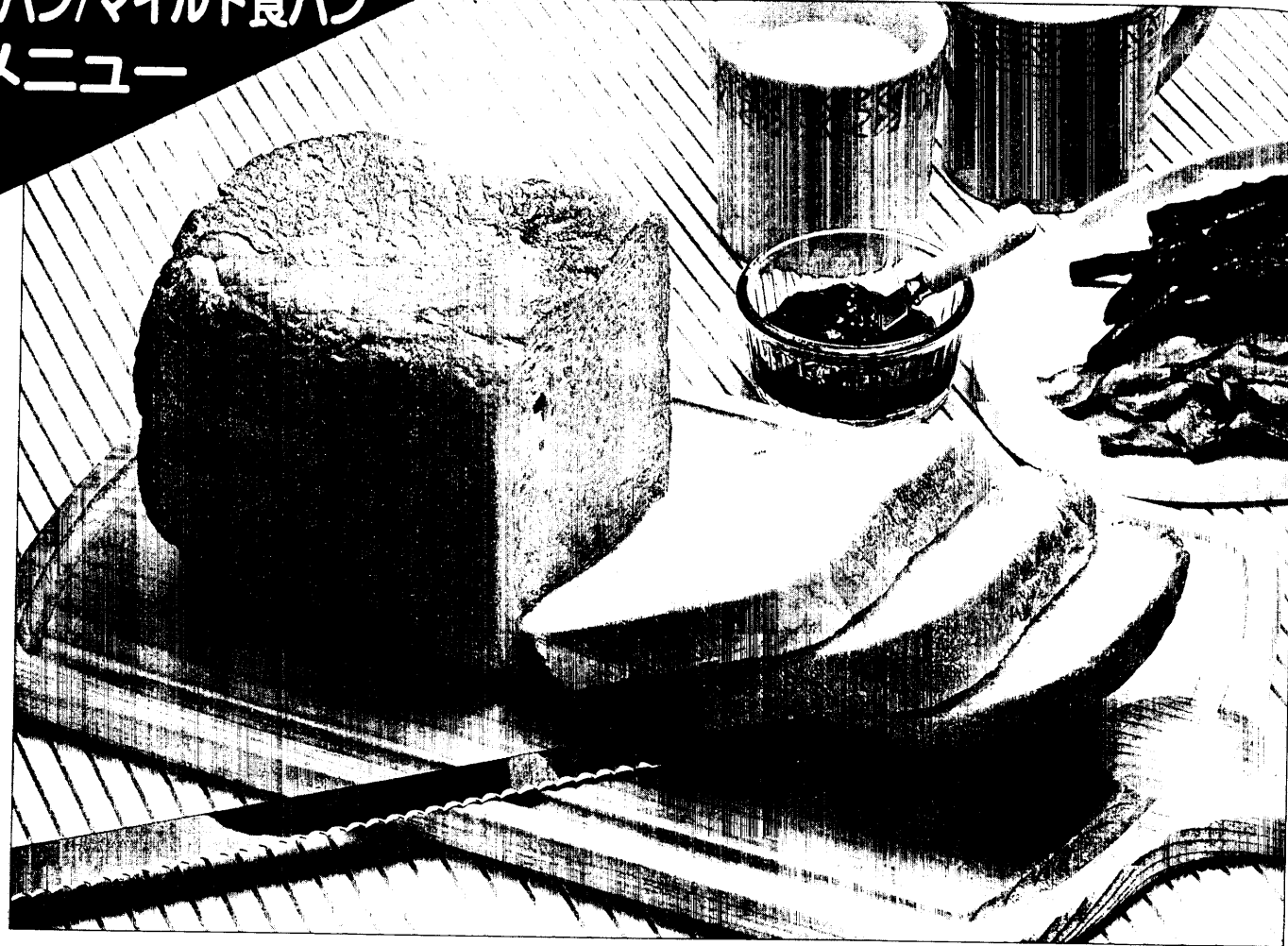
●**水**
パンの生命、グルテンを形成するための小麦粉につぐ、主材料です。水はパンのできばえを大きく左右しますから、正確にはかりましょう。

●**乳製品**
スキムミルク、牛乳などの乳製品はパンの光沢、風味をよくします。

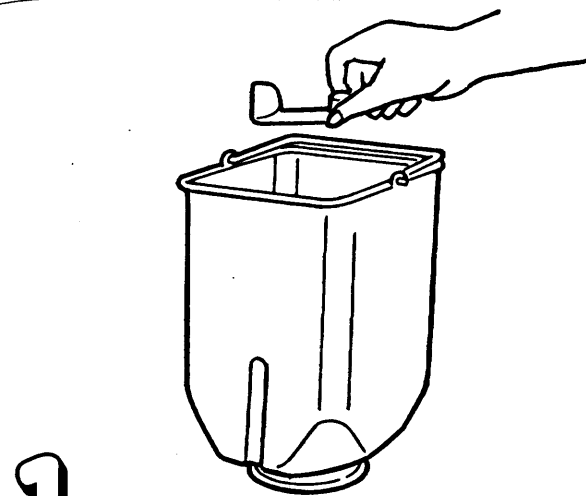
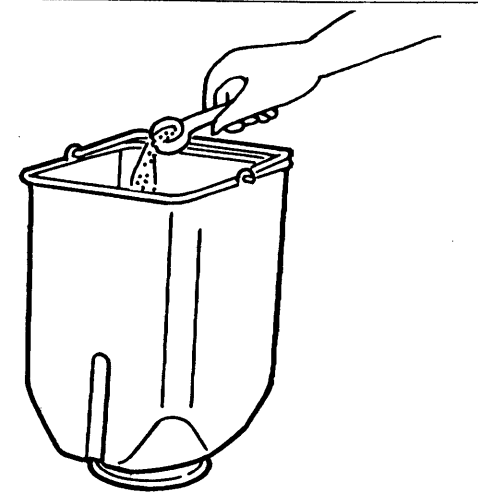
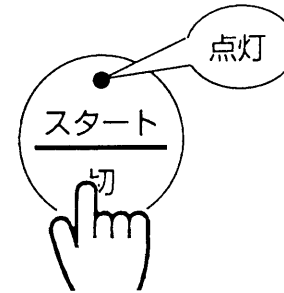
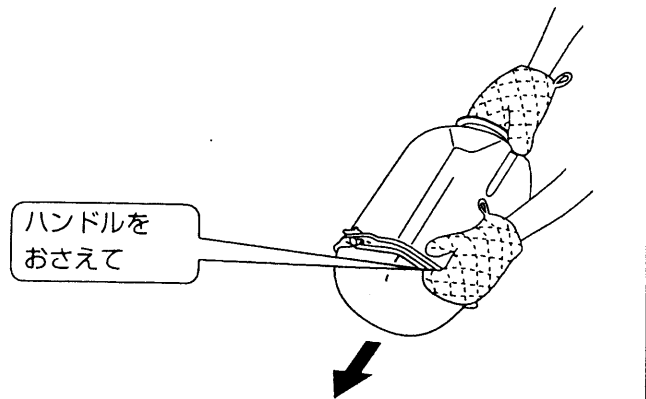
●**卵**
パンの味や香りをひときわ高めるうえ、やわらかく仕上げてくれます。

プーンと焼きたてのいい香り

食パン

材　料		1.5斤	1斤
水		270ml	180ml
強　力　粉		375g	250g
塩		スプーン小1½(6g)	スプーン小1(4g)
砂　糖		スプーン大3(21g)	スプーン大2(14g)
バ　タ　ー		23g	15g
スキムミルク		スプーン大1½(7.5g)	スプーン大1(5g)
ドライイースト	食パン	スプーン中1½(4.5g)	スプーン中1(3g)
	食パンおいそぎ	スプーン中3(9g)	スプーン中2(6g)

「食パンおいそぎ」で焼く場合
★ドライイーストは材料表の「食パンおいそぎ」の分量にしてください。
★(メニュー)キーで「食パンおいそぎ」に合わせてから(スタート/切)キーを押します。

室温が高いとき（約28℃以上）は、粉を25g増やしてください。
1.5斤 → 400g
1 斤 → 275g　となります。

■作りかた■

1 パンケースにハネをセットします。

2 最初に水を入れ、次にその他の材料を入れ、最後にイーストを中央に入れます。

3 パンケースを本体にセットしてふたを閉め、(スタート/切)キーを押します。

4 ブザーが鳴ったらパンケースごととり出し、ハンドルをおさえ逆さに振ってパンを出します。

おいしく食べるには…

●人肌くらいにさめたときが、ちょうど食べごろ。中の水分が適当に逃げ、全体がしっとりとおいしくなります。
●おいしさを保つにはビニール袋に入れたり、ラップで包んで冷蔵庫へ。食べたいときにトーストにすれば、ふっくらパンがもどります。長く保存したいなら、冷凍庫にどうぞ。

食パン/マイルド食パンメニュー

作りかたは食パン(37ページ)と同じです。

ソフトな食感が魅力

マイルド食パン

材料	1.5斤
水	70ml
牛乳	150ml
強力粉	75g
薄力粉	300g
塩	スプーン小1½(6g)
砂糖	スプーン大3(21g)
マーガリン又はバター	23g
卵	中1個
ドライイースト	スプーン中1(3g)

※このパンは焼色の選定を「うすい」に合せてください。
※このパンは室温や材料の条件により、出来上がりが異なることがあります。

毎日食べたい健康パン

胚芽パン

材料	1.5斤	1斤
水	270ml	180ml
強力粉	330g	220g
小麦胚芽	45g	30g
塩	スプーン小1½(6g)	スプーン小1(4g)
砂糖	スプーン大3(21g)	スプーン大2(14g)
バター	23g	15g
スキムミルク	スプーン大1½(7.5g)	スプーン大1(5g)
ドライイースト	スプーン中1½(4.5g)	スプーン中1(3g)

※このパンは食パンに比べ、パンの焼色がやや濃くなります。

小麦胚芽について

胚芽には高温と低温で焙煎したものがありますが、パン作りには高温焙煎のものをお使いください。低温焙煎ではパンがよくふくらみません。もし低温のものしか手に入らないときは、約160℃に熱したフライパンで少しこげ色がつくまで煎り(約10分)、よくさましてからご使用ください。

野菜が苦手な人もおいしく

にんじんパン

材料	1.5斤	1斤
水	225ml	150ml
強力粉	375g	250g
にんじん(すりおろし)	60g	40g
塩	スプーン小1½(6g)	スプーン小1(4g)
砂糖	スプーン大3(21g)	スプーン大2(14g)
バター	23g	15g
スキムミルク	スプーン大1½(7.5g)	スプーン大1(5g)
ドライイースト	スプーン中1½(4.5g)	スプーン中1(3g)

※このパンは食パンに比べ、パンの焼色がやや濃くなります。

やさしい味がみんな大好き

牛乳パン

材料	1.5斤	1斤
水	135ml	90ml
牛乳	135ml	90ml
強力粉	375g	250g
塩	スプーン小1½(6g)	スプーン小1(4g)
砂糖	スプーン大3(21g)	スプーン大2(14g)
バター	23g	15g
ドライイースト	スプーン中1½(4.5g)	スプーン中1(3g)

利用しましょう 自然の恵み

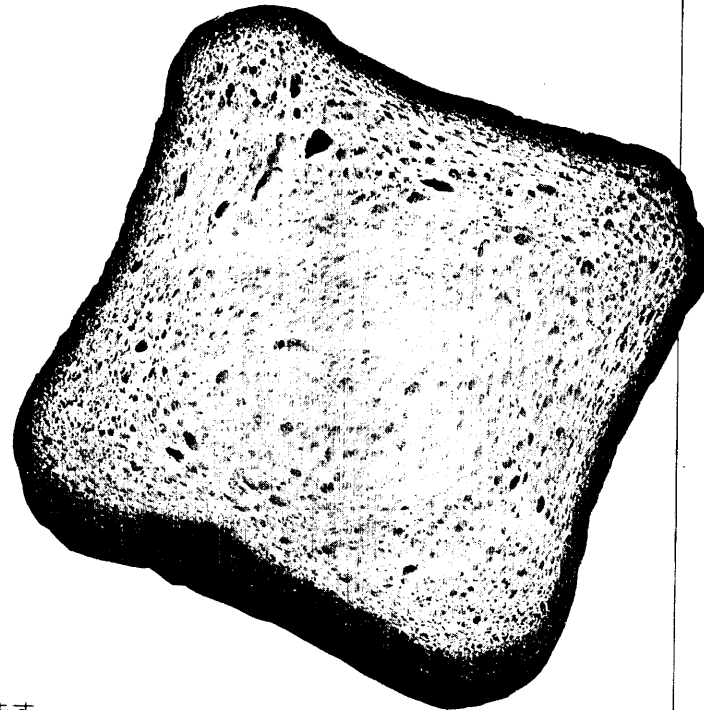
ほうれん草やかぼちゃはゆでたり、つぶしたり、オレンジやレモンもジュースにして加えれば色もきれいに、何より自然の風味が楽しめます。また、コーンミールやオートミールなど穀類もぜひどうぞ。ビタミンやミネラルが豊富なので体にとてもヘルシーです。

食パン/マイルド食パンメニュー

作りかたは食パン(37ページ)と同じです。

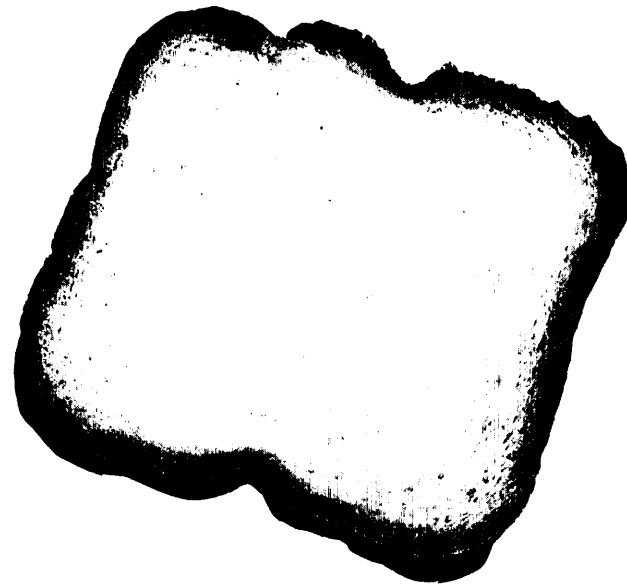
ソフトな味が魅力

卵パン

材　料	1.5斤	1斤
牛　乳	170ml	110ml
卵	中1½個	中1個
強力粉	375g	250g
塩	スプーン小1½(6g)	スプーン小1(4g)
砂　糖	スプーン大4½(32g)	スプーン大3(21g)
バター	45g	30g
ドライイースト	スプーン中1½(4.5g)	スプーン中1(3g)

※このパンは食パンに比べ、パンの焼色がやや濃くなります。

ふっくらあまーい

スイートパン

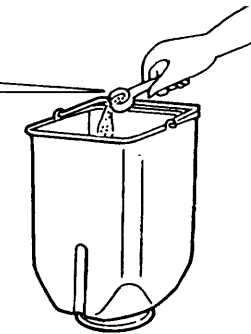
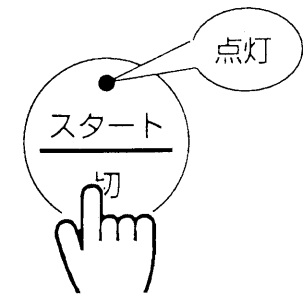
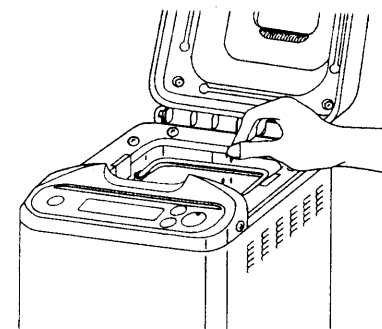
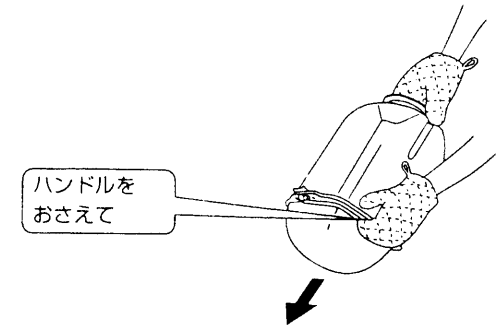
材　料	1.5斤	1斤
牛　乳	200ml	140ml
卵	中1個	中½個
強力粉	375g	250g
塩	スプーン小1½(6g)	スプーン小1(4g)
砂　糖	スプーン大9(63g)	スプーン大6(42g)
バター	23g	15g
ドライイースト	スプーン中1½(4.5g)	スプーン中1(3g)

※このパンは食パンに比べ、パンの焼色がやや濃くなります。

甘ずっぱさが人気です

ぶどうパン

材　料	1.5斤	1斤
水	270ml	180ml
強力粉	375g	250g
塩	スプーン小1½(6g)	スプーン小1(4g)
砂　糖	スプーン大3(21g)	スプーン大2(14g)
バター	23g	15g
スキムミルク	スプーン大1½(8g)	スプーン大1(5g)
ドライイースト	スプーン中1½(4.5g)	スプーン中1(3g)
干しぶどう	90g	60g

作りかた

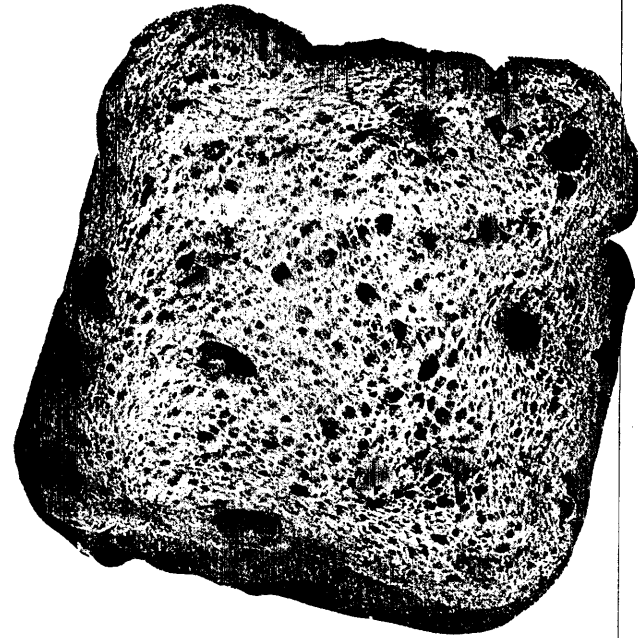
1 ハネをセットしたパンケースに干しぶどう(または他のまぜもの)以外の材料を入れます。

2 パンケースを本体にセットしてふたを閉め スタート/切 キーを押します。

3 ねりの途中でブザーが鳴ったら(スタートから約25分後)、干しぶどうを入れます。

4 でき上がりのブザーが鳴ったらパンケースを取り出し、ハンドルをおさえ、逆さに振ってパンを取り出します。

食パン/マイルド食パン メニュー

作りかたはぶどうパン(41ページ)と同じです。

香ばしさが口に広がる

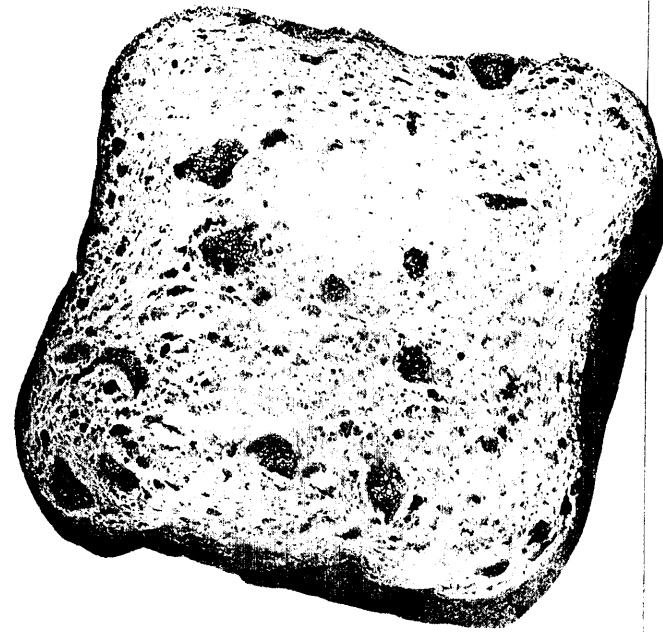
くるみパン

材　料	1.5斤	1斤
水	270ml	180ml
強　力　粉	375g	250g
塩	スプーン小1½(6g)	スプーン小1(4g)
砂　糖	スプーン大3(21g)	スプーン大2(14g)
バ　タ　ー	23g	15g
スキムミルク	スプーン大1½(7.5g)	スプーン大1(5g)
ドライイースト	スプーン中1½(4.5g)	スプーン中1(3g)
くるみ(小さく砕く)	75g	50g

※くるみは、後ねりの途中でブザーが鳴ったら入れてください。

ビタミンが豊富

あんずパン

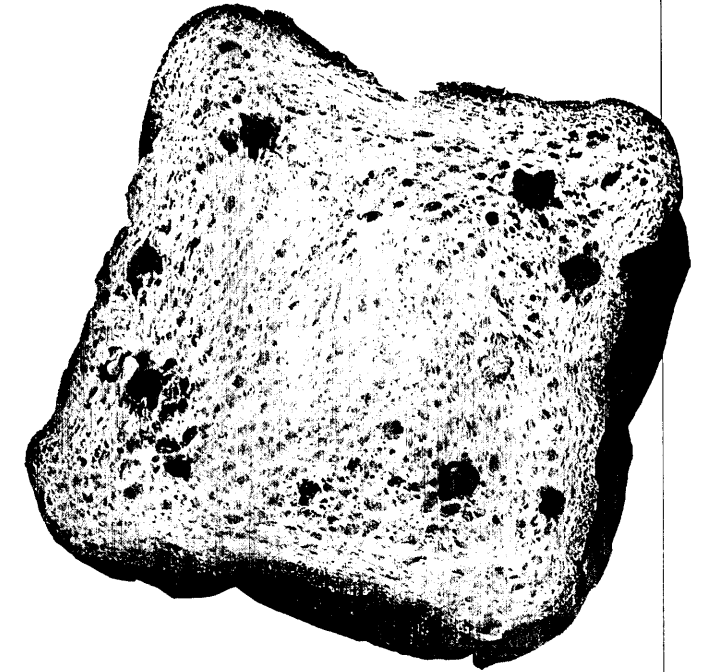
材　料	1.5斤	1斤
水	270ml	180ml
強　力　粉	375g	250g
塩	スプーン小1½(6g)	スプーン小1(4g)
砂　糖	スプーン大3(21g)	スプーン大2(14g)
バ　タ　ー	23g	15g
スキムミルク	スプーン大1½(7.5g)	スプーン大1(5g)
ドライイースト	スプーン中1½(4.5g)	スプーン中1(3g)
あんず(小さく切る)	75g	50g

※あんずは、後ねりの途中でブザーが鳴ったら入れてください。

切り口がきれい

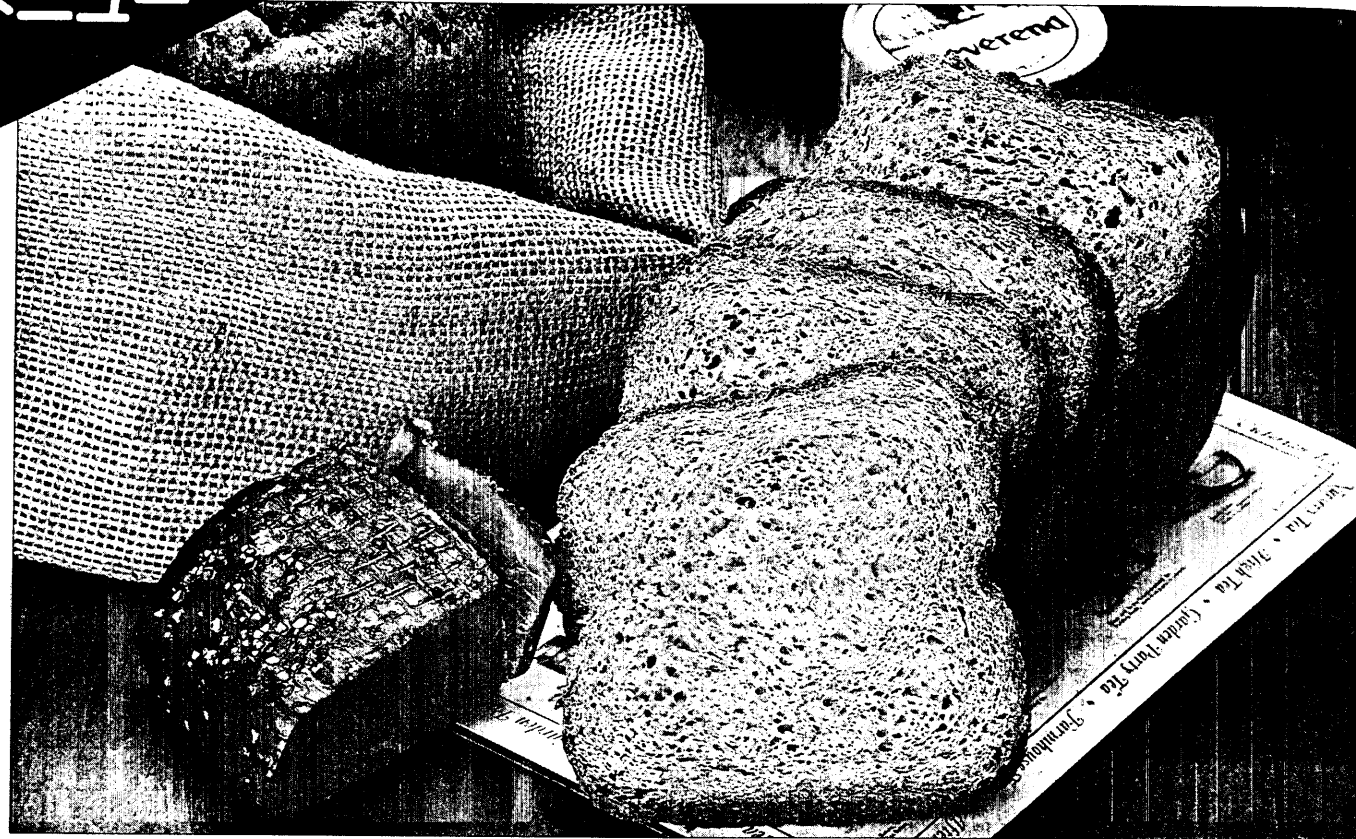
ミックスベジタブルパン

材　料	1.5斤	1斤
水	270ml	180ml
強　力　粉	375g	250g
塩	スプーン小1½(6g)	スプーン小1(4g)
砂　糖	スプーン大3(21g)	スプーン大2(14g)
バ　タ　ー	23g	15g
スキムミルク	スプーン大1½(7.5g)	スプーン大1(5g)
ドライイースト	スプーン中1½(4.5g)	スプーン中1(3g)
ミックスベジタブル(解凍し水気をきる)	75g	50g

※ミックスベジタブルは十分水気を切らないときめが粗く、水っぽくなります。

※ミックスベジタブルは、後ねりの途中でブザーが鳴ったら入れてください。

材料をかえて

色のきれいなチェリー、アンゼリカを加えたり、オレンジピールをミックスすれば香りのよいパンになります。またライ麦(粒)を加えて素朴なおいしさを味わうのもいいですし、アーモンド、カシューナッツ(砕くかスライスにして)を入れて香ばしく焼きあげるなど、加える材料をいろいろかえておいしさのバラエティー、もっと広げてください。

全粒粉パン メニュー

素朴でヘルシー

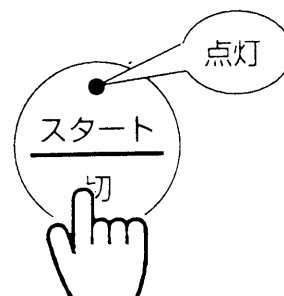
全粒粉パン

材　料	1.5斤	1斤
水	300ml	200ml
全粒粉	300g	200g
強力粉	100g	65g
塩	スプーン小1½ (6g)	スプーン小1 (4g)
バター	23g	15g
黒ミツまたはハチミツ	スプーン大2 (38g)	スプーン大1½ (28g)
ドライイースト	スプーン中2 (6g)	スプーン中1½ (4.5g)

作りかた

1 ハネをセットしたパンケースに材料を入れます。

※必ず水と黒ミツを入れてから、ドライイースト以外の材料を入れ、最後にドライイーストを中央部にのせてください。

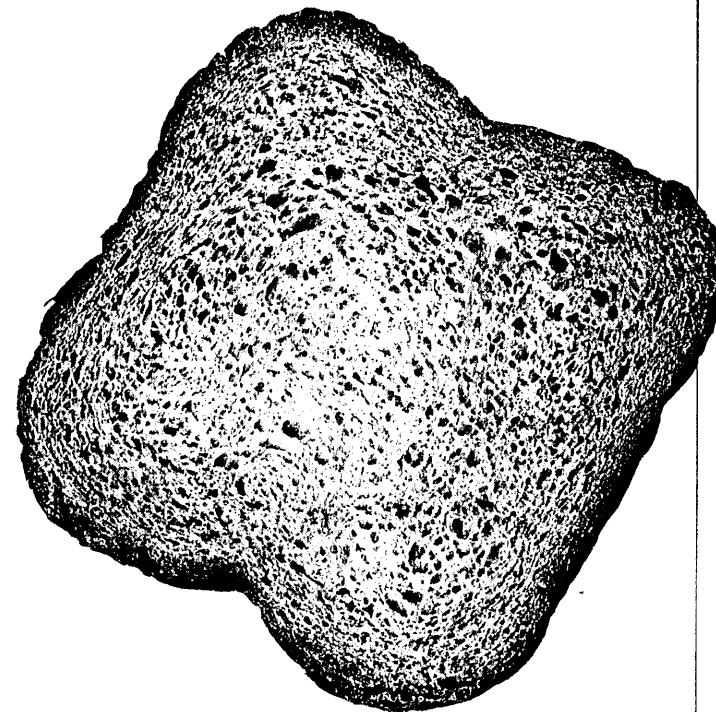
2 パンケースを本体にセットしてふたを閉め、(メニュー)キーで全粒粉パンを選びます。(スタート/切)キーを押してスタートします。

3 でき上がりのブザーが鳴ったらパンケースを取り出してハンドルをおさえ逆さに振ってパンを取り出します。

作りかたは全粒粉パン(44ページ)と同じです。

カルシウムがたっぷり

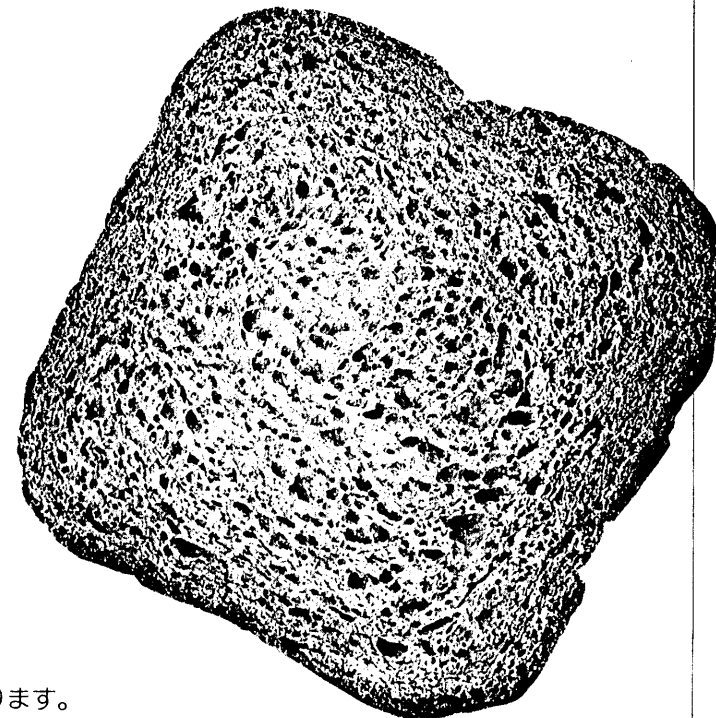
全粒粉のヨーグルトパン

材　料	1.5斤	1斤
水	210ml	140ml
全粒粉	260g	175g
強力粉	130g	85g
塩	スプーン小1½ (6g)	スプーン小1 (4g)
黒ミツまたはハチミツ	スプーン大2 (38g)	スプーン大1½ (28g)
バター	23g	15g
ヨーグルト	130g	85g
ドライイースト	スプーン中2 (6g)	スプーン中1½ (4.5g)

※最初に水と黒ミツとヨーグルトを入れてください。
※このパンは食パンに比べ、パンの焼色がやや濃くなります。
※このパンは食パンに比べ、パンの高さがやや小さくなります。

美容と健康に

全粒粉のバナナパン

材　料	1.5斤	1斤
水	250ml	165ml
全粒粉	420g	280g
塩	スプーン小1½ (6g)	スプーン小1 (4g)
黒ミツまたはハチミツ	スプーン大3 (57g)	スプーン大2 (38g)
バター	23g	15g
ドライイースト	スプーン中2 (6g)	スプーン中1½ (4.5g)
バナナ (小さく切る)	75g	50g

※最初にバナナと水と黒ミツを入れてください。
※このパンは食パンに比べ、パンの焼色がやや濃くなります。
※このパンは食パンに比べ、パンの高さがやや小さくなります。

発酵まで
メニュー

手作りは風味が違います

バターロール

●材料（12個分）

水	130ml
卵	中½個
強力粉	250g
塩	スプーン小1＝4g
砂糖	スプーン大4＝28g
バター	50g
スキムミルク	スプーン大2＝10g
ドライイースト	スプーン中1＝3g
ドリール用　とき卵	½個
ドリール用　水	適量

形はきれいでなくとも、手作りパンには楽しさがいっぱい。
発酵終了のブザーが鳴ったら、お子様といっしょに丸めて、のばして、巻いて…
オリジナルメニューに挑戦してください。

■作りかた■

1 パンケースにハネをセットします。

2 最初に水と卵を入れ、次にその他の材料を入れ、最後にイーストを中央に入れます。

3 パンケースを本体にセットしてふたを閉め、(メニュー)キーで「発酵まで」に合わせ、(スタート/切)キーを押します。

4 ブザーが鳴ったら生地を粉を振ったこね板に取り出し、手で平均に押してガス抜きをします。

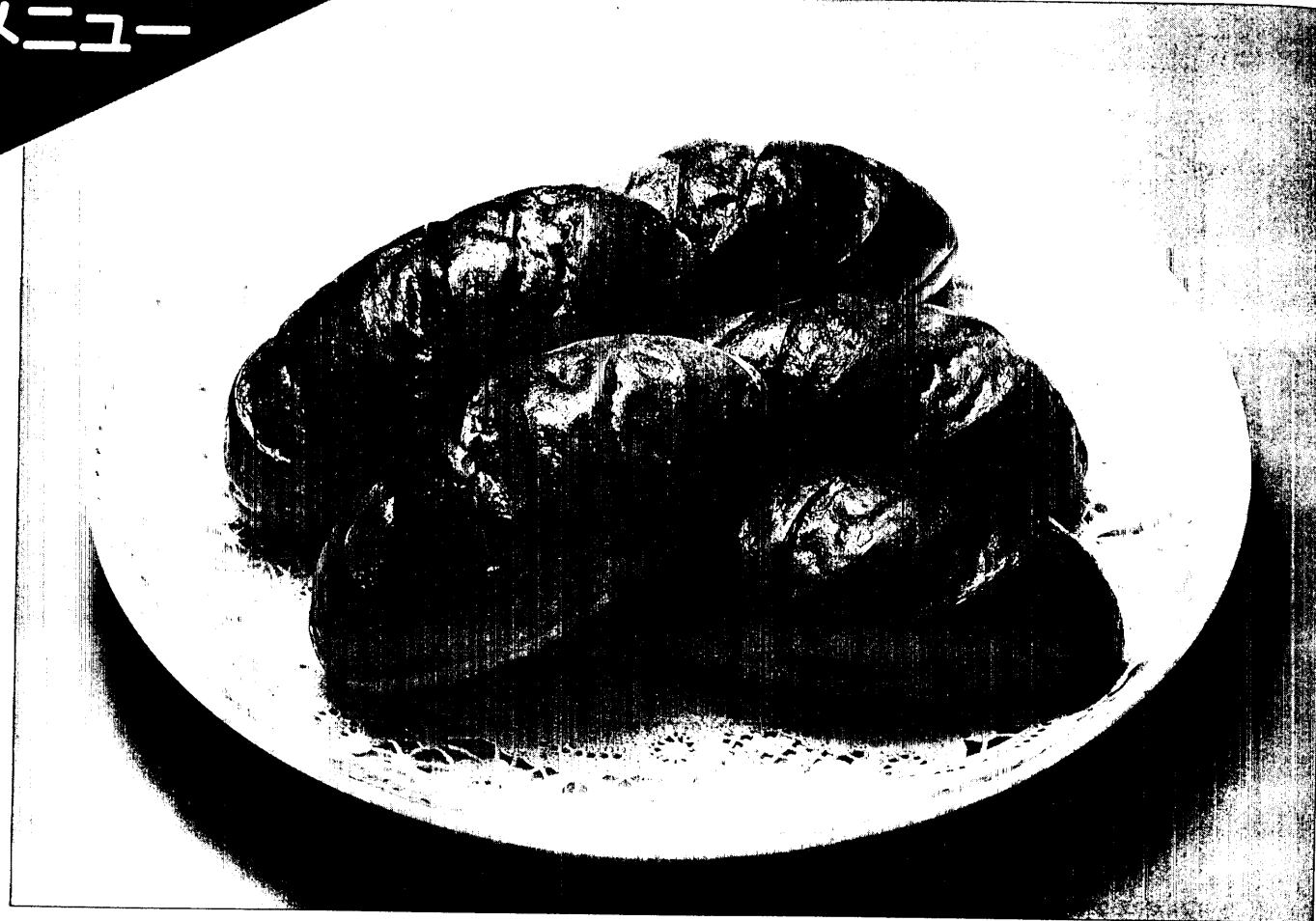
5 生地をスケッパー（または包丁）で12等分し、それぞれを丸めます。

6 固く絞ったぬれぶきんをかけ、約20分休ませます。

7 転がして円すい形にしてめん棒で細長い三角形にのばし、広い方から反対側を引っぱりながら巻きます。

8 油をぬったオーブン皿に巻き終わりを下にして並べ、霧を吹き、オーブンの発酵温度に合わせて30〜40分発酵させます。

9 ドリールをぬり、約180℃に予熱したオーブンで10〜15分焼きます。

発酵まで メニュー

料理の味をひきたてる

プチパン

●材料（12個分）

水……………………………………180ml
強力粉………………………………250g
塩………………………スプーン小1＝4g
砂糖……………………スプーン大2＝14g
バター …………………………………15g
スキムミルク…………スプーン大1＝5g
ドライイースト………スプーン中1＝3g
ドリール用［とき卵………………½個
　　　　　　水………………………適量

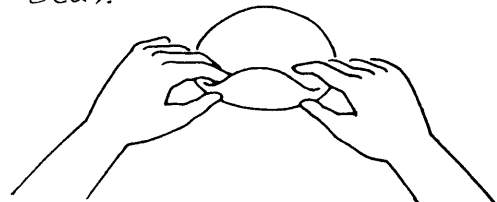
作りかた

1〜3 47ページの「バターロール」の作りかたを参照してください。

4 ブザーが鳴ったら生地を取り出し、ガス抜きしたあと12等分して丸め、固く絞ったぬれぶきんをかけ約20分休ませます。

5 薄く円形にのばして少し押さえつけるようにして巻き、両端をとがらせます。

6 油をぬったオーブン皿に並べ、表面にカミソリで浅く切りめを入れて霧を吹き、オーブンの発酵温度に合わせて30〜40分発酵させます。

7 ドリールをぬり、約180℃に予熱したオーブンで10〜15分焼きます。

味わいひときわリッチ

ブリオッシュ

●材料（ブリオッシュ型12〜18個分）

水 ……………………………………80ml
卵黄 ……………………………中3個分
強力粉 ………………………………250g
塩 ……………………スプーン小1＝4g
砂糖 …………………スプーン大4＝28g
バター …………………………………90g
スキムミルク…………スプーン大2＝10g
バニラエッセンス ……………………少々
ドライイースト………スプーン中2＝6g
ドリール用［とき卵 ………………½個
　　　　　　水…………………………適量

作りかた

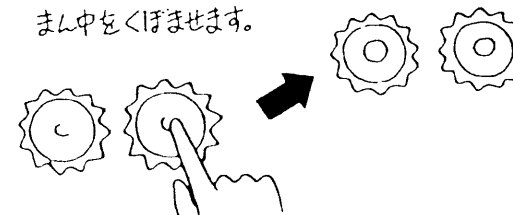
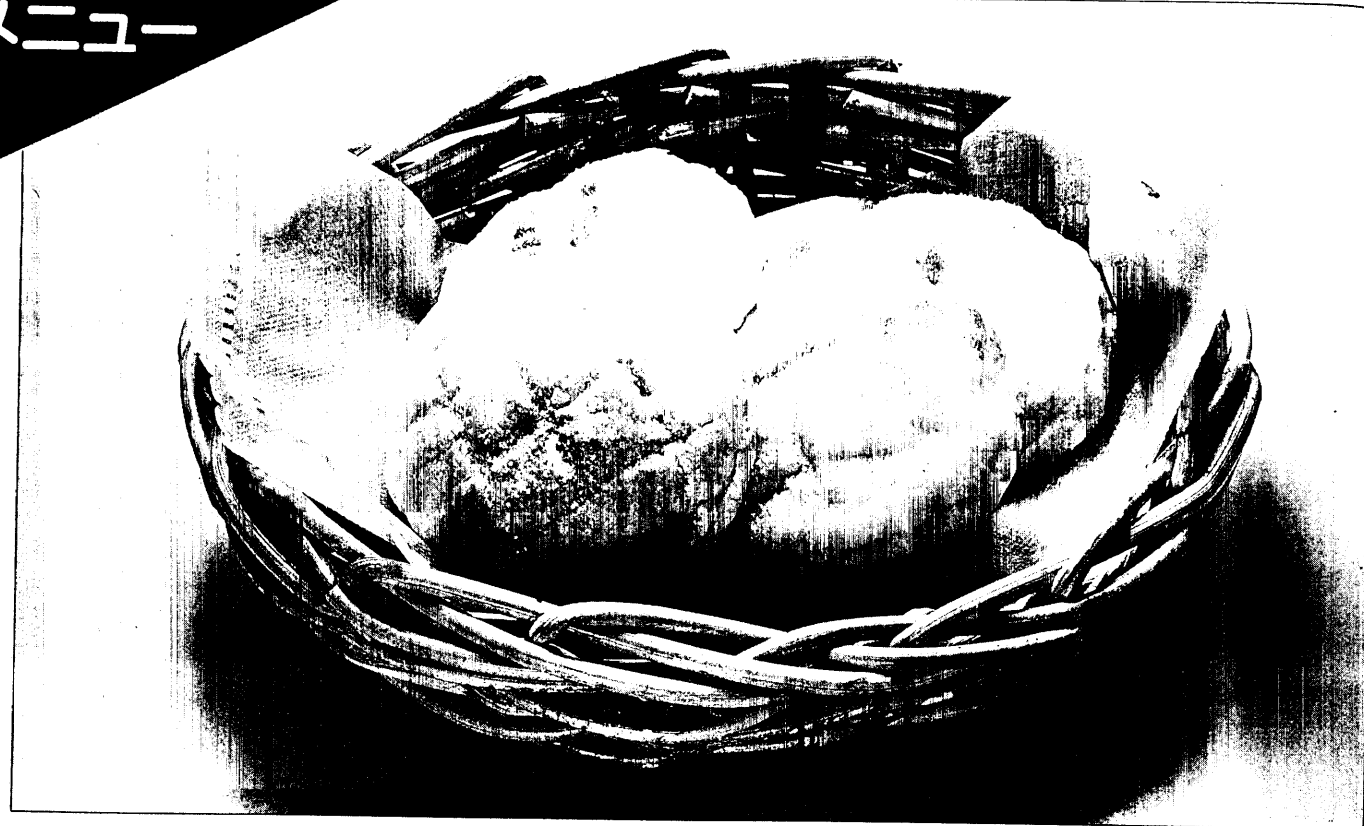
1〜3 47ページの「バターロール」の作りかたを参照してください。

4 ブザーが鳴ったら生地を取り出してガス抜きしたあと、12〜18等分して丸め、各々を¾と¼の大小2つに分け、また丸めて固く絞ったぬれぶきんをかけ約20分休ませます。

5 再び丸め直して油をぬった型にまず大きい方を入れ、下図のようにまん中をくぼませ、この上に小さい方を押しこむようにしてのせます。

6 オーブン皿に並べて霧を吹き、オーブンの発酵温度に合わせて30〜40分発酵させます。

7 ドリールをぬり、約180℃に予熱したオーブンで10〜15分焼きます。

●指に粉をつけて
まん中をくぼませます。

なつかしい日本の味

メロンパン

●材料（12個分）

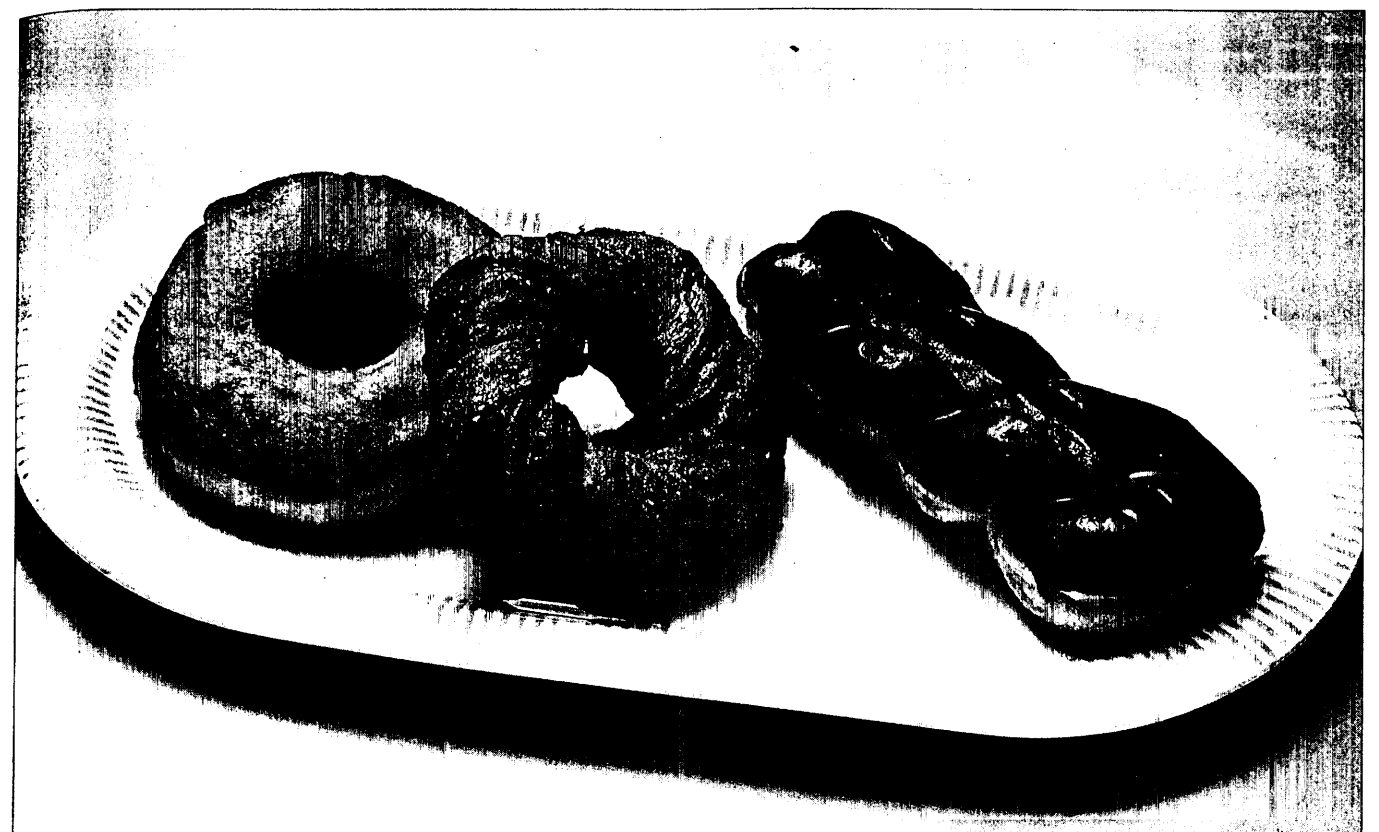
バターロールの生地（46ページ参照）

トッピング

- 薄力粉 ……………………………… 200g
- ベーキングパウダー ……… スプーン中¾
- バター ………………………………… 80g
- 卵 ……………………………………… 中1個
- 砂糖 …………………………………… 60g
- バニラエッセンス ……………………… 少々

グラニュー糖 ……………………………… 少々

作りかた

1. バターロールの生地を作ります。（47ページ参照）
2. トッピングの生地を作ります。
   (1)バターをクリーム状に練り、砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜたら、とき卵を少しずつ加えて混ぜ、バニラエッセンスを加えます。
   (2)薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるい、(1)に3回くらいに分けてサックリと混ぜこみ、ひとまとめにしてラップで包み、冷蔵庫で約20分休ませます。
3. 1のバターロールの生地ができ上がったら、取り出してガス抜きしたあと、12等分して丸め、固く絞ったぬれぶきんをかけ約20分休ませます。
4. トッピング生地を12等分して丸め、直径10cmの円形にのばします。
5. 4を3にかぶせて、丸く形をととのえたら、スケッパーで格子模様をつけます。
6. 油をぬったオーブン皿に間隔をあけて並べ霧を吹き、オーブンの発酵温度に合わせて30〜40分発酵させます。
7. グラニュー糖をふり、約180℃に予熱したオーブンで10〜15分焼きます。

お好みの形で楽しむ

ドーナツ

●材料（16個分）

バターロールの生地（46ページ参照）

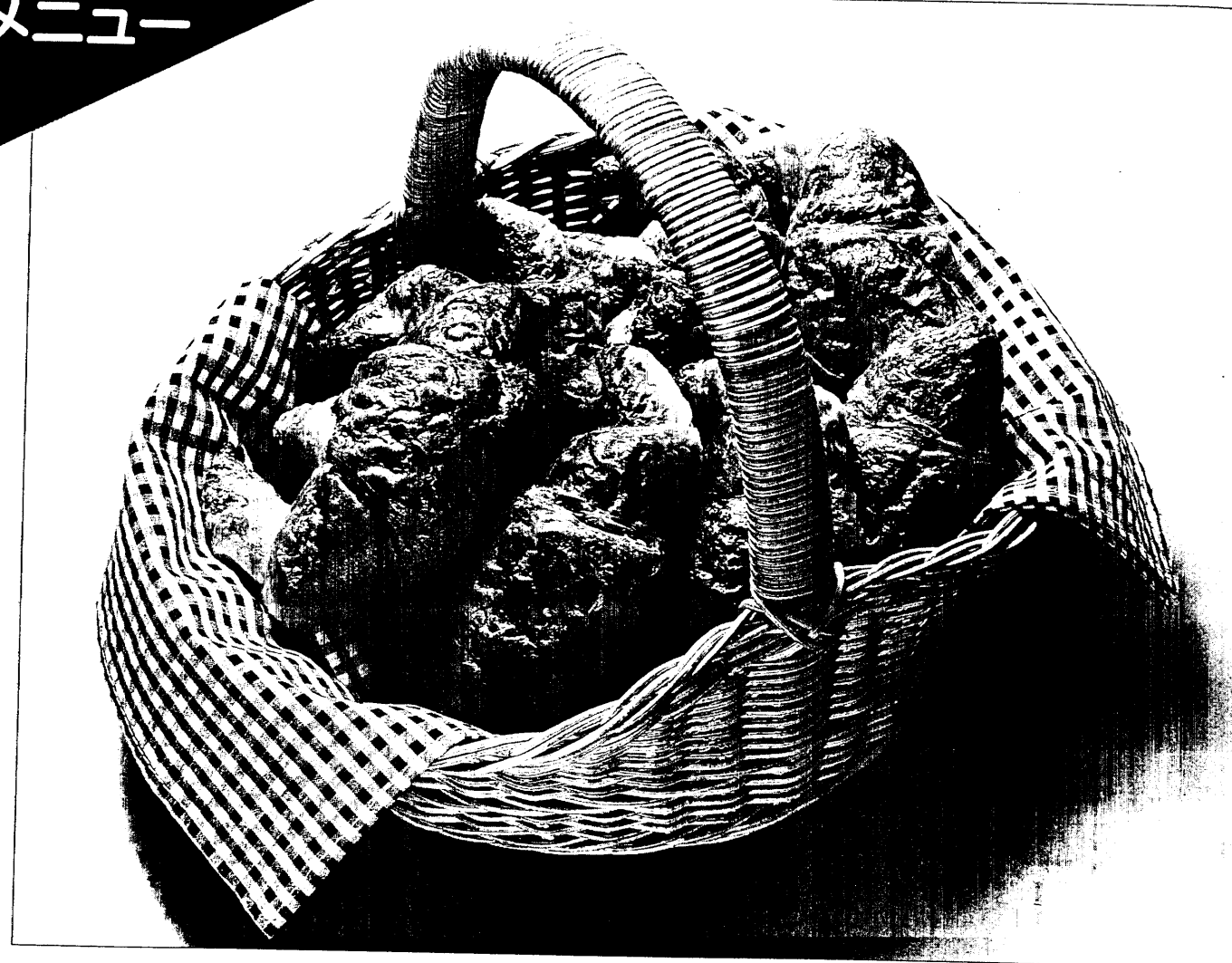
飾り用

- スイートチョコレート
- ピーナツバター（とかす）
- 刻みアーモンド
- ココナッツ
- シナモンシュガー
- ホイップクリームなど ……………… 各適量

揚げ油 ……………………………………… 適量

作りかた

1. 材料をセットし、ブザーが鳴ったら生地を取り出してガス抜きをしたあと丸め、固く絞ったぬれぶきんをかけ約20分休ませます。
2. 好みの形を作ります。（下図参照）
3. 打ち粉を振ったオーブン皿に並べ、オーブンの発酵温度に合わせて30〜40分発酵させます。
4. 約170℃の油で裏返しながらこんがりと揚げ、好みの材料で飾りつけします。

発酵まで メニュー

バターたっぷり三日月形

クロワッサン

●材料（12個分）

- 水……180ml
- 強力粉……125g
- 薄力粉……125g
- 塩……スプーン小½＝2g
- 砂糖……スプーン大2＝14g
- バター……30g
- スキムミルク……スプーン大1＝5g
- ドライイースト……スプーン中2＝6g
- 折りたたみ用バター（室温でもどす）……140g
- ドリール用
  - とき卵……½個
  - 水……適量

■作りかた■

1 バターロール（47ページ）と同じ要領で材料をセットし、(メニュー)キーで「一次発酵」に合わせ、(スタート切)キーを押します。

2 ブザーが鳴ったら生地をこね板に取り出し、手で平均に押してガス抜きし、丸めてボールに入れ、ラップをして冷蔵庫で約30分休ませます。

3 20×30cmの長方形にのばし、⅓を残して、ちぎったバターを並べ（周囲1cmを残す）、残した部分を折ってから反対側を重ね三つ折りにします。

4 両端をしっかりおさえ、竹串でふくらんだ部分を刺して生地の中の空気を抜き、ラップで包んで冷蔵庫で約1時間休ませます。

5 再び長方形にのばして三つ折りにし再び冷蔵庫に15〜20分入れます。これをあと2回くり返します。

6 5を20×45cmの長方形にのばし、二等辺三角形になるように12等分し、底辺の中心に約1cmの切りめを入れます。

7 底辺から切りめを開くようにして、先端を引っぱりながら巻き、巻き終わりを下にし、両端を内側に曲げて三日月の形にします。

8 油をぬったオーブン皿に並べて霧を吹き、オーブンの発酵温度に合わせて30〜50分発酵させます。

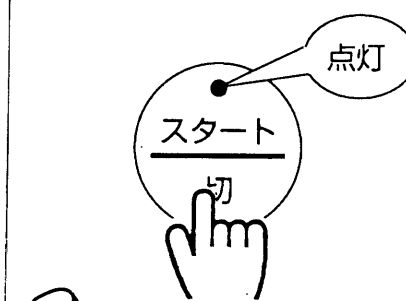
9 ドリールをぬり、約200℃に予熱したオーブンで10〜15分焼きます。

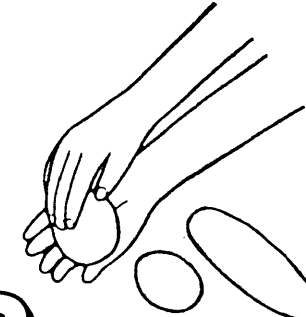
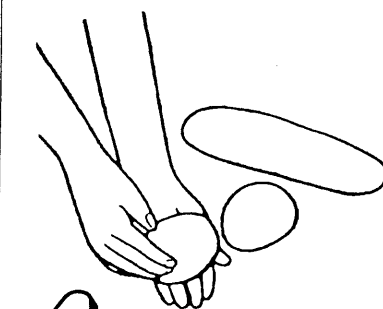
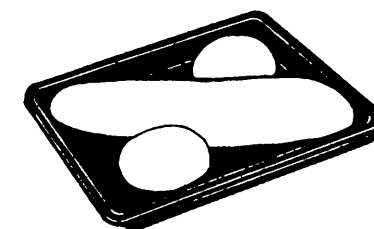
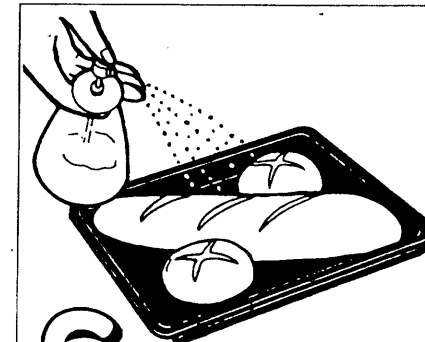
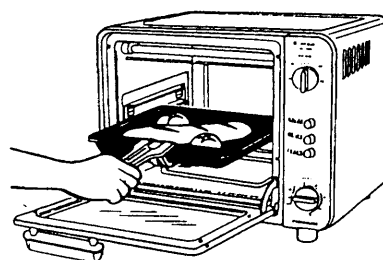
パリッとした皮が格別

フランスパン

●材料

水……………………………………………160ml
強力粉……………………………………175g
薄力粉……………………………………75g
塩……………………………スプーン小1＝4g
ドライイースト……スプーン中1½＝4.5g
けしの実…………………………………少々

■作りかた■

1 バターロール（47ページ）と同じ要領で材料（けしの実を除く）をセットし、(メニュー)キーで「一次発酵」に合わせ、(スタート/切)キーを押します。

2 ブザーが鳴ったら生地をこね板に取り出し、手で平均に押してガス抜きし、スケッパーで2等分し、そのひとつをさらに2等分します。

3 それぞれを丸め、固く絞ったぬれぶきんをかけ約20分休ませます。

4 ③の大きな生地をだ円形にのばし、手のひらでおさえるようにして巻きます。小さい生地は丸く形をととのえます。

5 オーブン皿に打ち粉をふり、とじ口を下にして並べ、霧を吹いてオーブンの発酵温度に合わせ30〜40分発酵させます。

6 生地の表面にカミソリで深く切りめを入れ、霧をたっぷり吹きます。

7 けしの実をふりかけ、約210℃に予熱したオーブンで30〜40分焼きます。

※このパンは薄力粉を使用するため、室温などの条件により生地がベトつくことがあります。取り扱いにくい場合は薄力粉等により、打ち粉を十分にしてください。

ここがポイント

●薄力粉を加えるパン生地（フランスパンなど）のガス抜きや形を作るときには、あまり強くこねたり、のばしたりせずていねいに扱うようにしてください。二次発酵での回復力が弱いので、一次発酵のときにできた気泡を最後まで大切に保つためです。
●焼いている途中で2〜3回霧を吹くと皮がパリッと仕上がります。
●焼いている途中で早目に焦げてきたときは、オーブンの温度を10〜20℃下げてください。

ケーキの基本です

スポンジケーキ

●材料

薄力粉 ……………………………130g
卵 ……………………………L玉 3個
グラニュー糖 ……………………105g
バター ……………………………30g
ベーキングパウダー…スプーン小1(4g)
バニラエッセンス ………………少々
ラム酒 ………… スプーン大2(30ml)

作りかた

生地を作ります

1 ボールに卵を割り入れてほぐし、グラニュー糖を2～3回に分けて加えながら、白っぽくもったりするまで十分に泡立てます。泡立てが不十分だとよくふくらみません。
2 ベーキングパウダーと合わせてふるっておいた小麦粉を1に加え、手早くサックリと混ぜます。
3 湯煎で溶かしたバターとバニラエッセンス、ラム酒を入れ、ねらないように手早く混ぜます。

本体にセットします

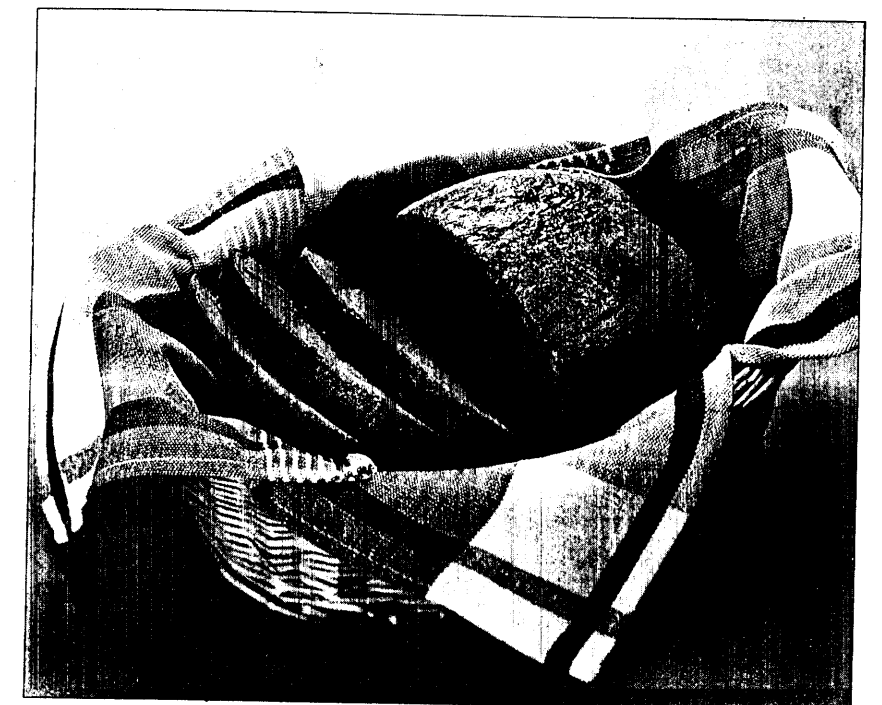
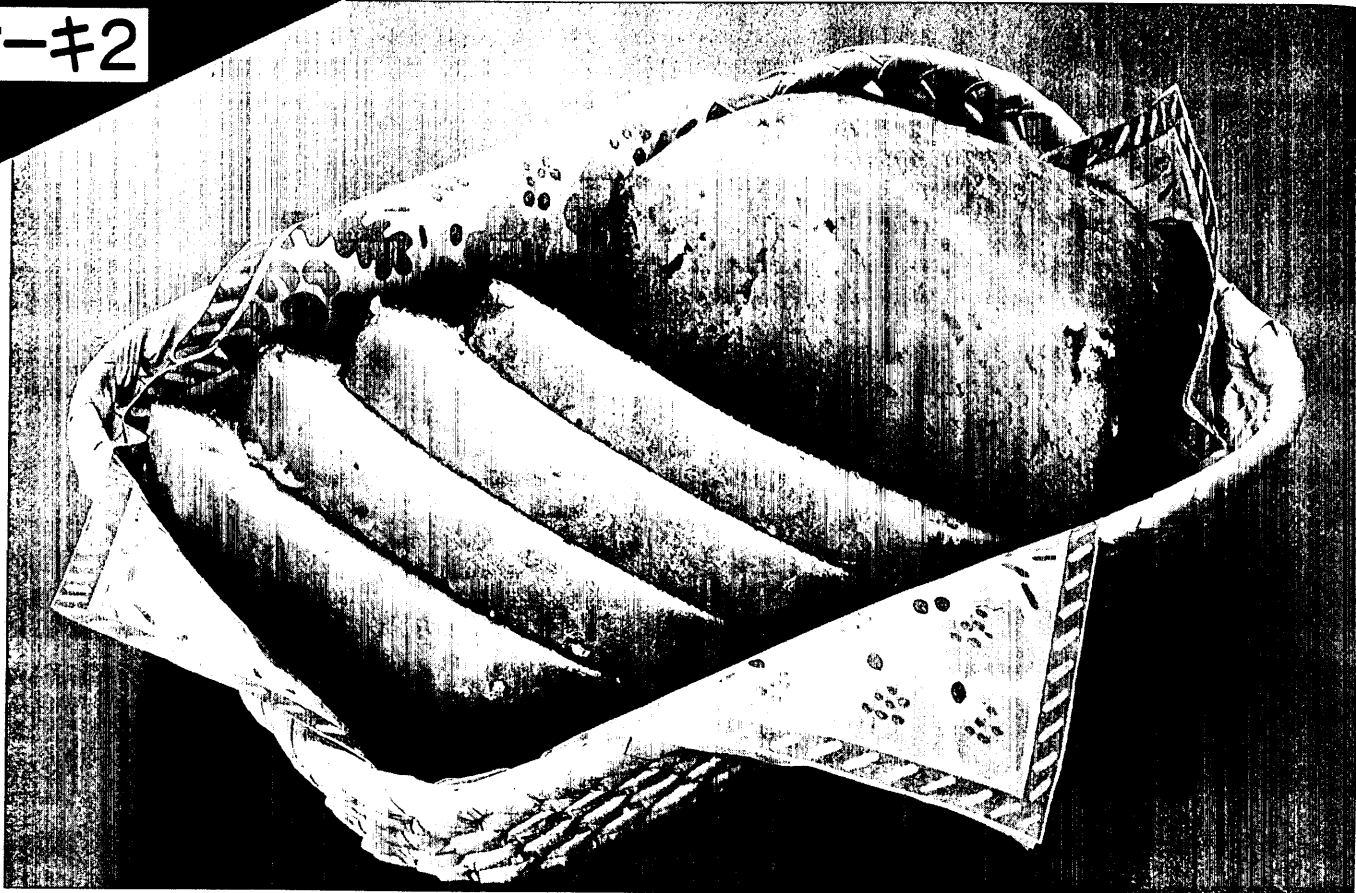
4 本体からパンケースを取り出し、ハネをはずしておきます。
5 3の生地をパンケースに流し入れ、本体にセットします。
6 (メニュー)キーを押してメニューを「ケーキ」に合わせスタートします。
7 でき上がりのブザーが鳴ったら取り出して冷まし、好みにデコレーションしてください。

大人も子供もみんな大好き

チョコレートスポンジケーキ

●材料

薄力粉 ……………………………130g
卵 ……………………………L玉 3個
グラニュー糖 ……………………105g
バター ……………………………30g
ベーキングパウダー…スプーン小1(4g)
バニラエッセンス ………………少々
ブランデー ……… スプーン大2(30ml)
ココア ………… スプーン大1½(7.5g)

※作りかたはスポンジケーキと同じです。ちがうのは、
2で粉をふるうとき、ココアもいっしょにふるいます。
3でラム酒のかわりにブランデーを使います。

バターがたっぷり

パウンドケーキ

●材料

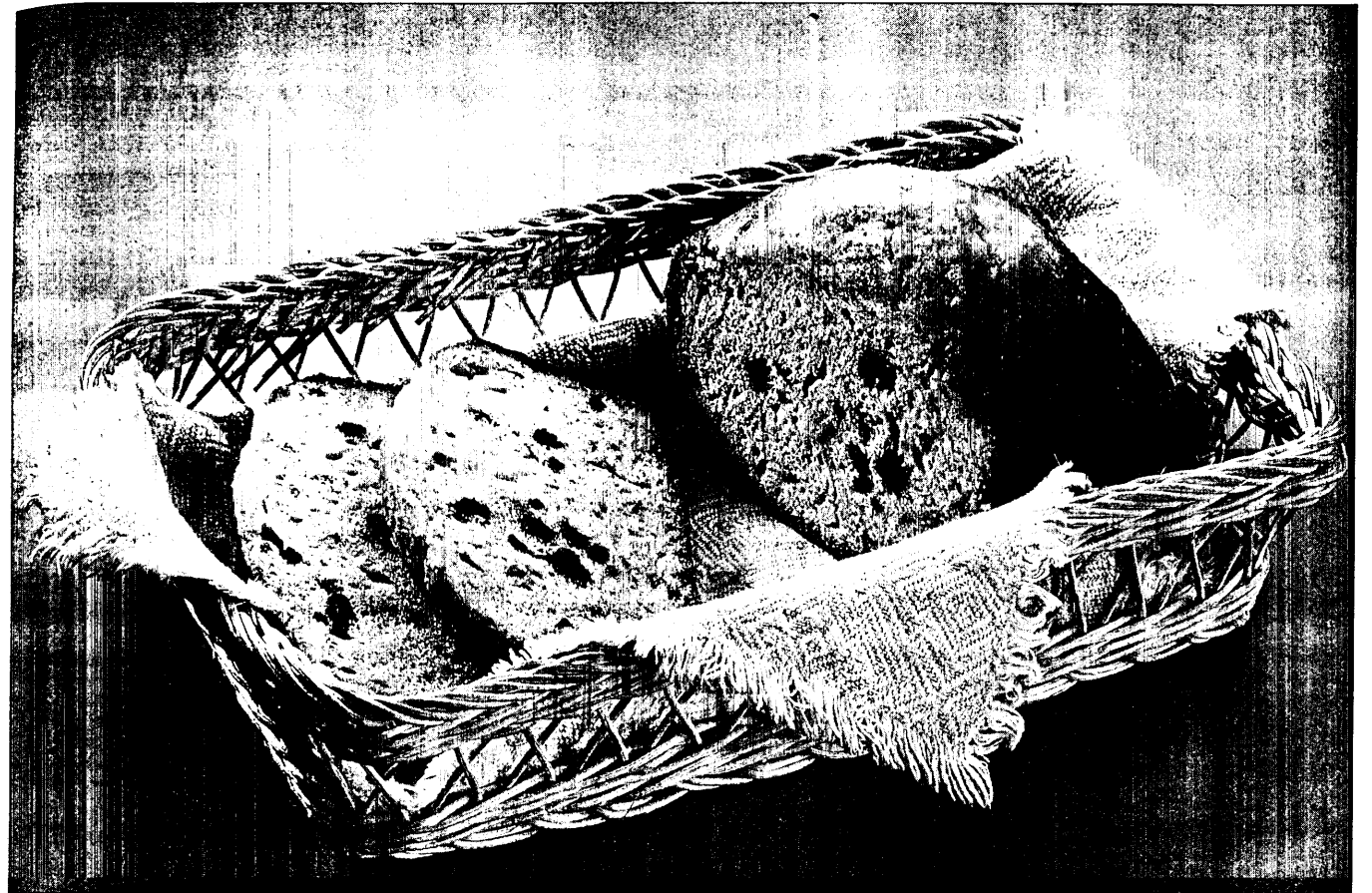
薄力粉 ……………………………195g
卵 ……………………………L玉　3個
グラニュー糖 ………………160g
バター ……………………………110g
ベーキングパウダー …スプーン中1(4g)
バニラエッセンス……少々(3滴くらい)
牛乳 ………… スプーン大2(30ml)

作りかた

生地を作ります

1. 室温にもどしたバターをボールに入れ、泡立て器でかき混ぜてクリーム状にします。
2. グラニュー糖の約⅔(110g)を2回に分けて①に加え、白っぽくなるまでよくすり混ぜます。
3. 卵を卵黄と卵白に分け、卵黄だけを1個ずつ②に加えさらにバニラエッセンスと牛乳を加えてそのつどよく混ぜ合わせます。
4. 別のボールに卵白を入れてつのがピンと立つぐらいまで泡立て、残りのグラニュー糖(50g)を入れてさらに泡立て、つやのあるメレンゲを作ります。
5. ④のメレンゲの半量を③に加えてよく混ぜ合わせ、次にあらかじめベーキングパウダーと合わせてふるっておいた小麦粉を半量づつ2回に分けて加え、そのつど手早くさっくりと混ぜ合わせます。
6. ⑤に残りのメレンゲを加えて泡が消えないように手早くさっくりと混ぜます。

本体にセットします

7. 57ページの「スポンジケーキの作りかた」④〜⑤参照。
8. (メニュー)キーを押してメニューをケーキに合わせ、(タイマー)キーを押して時間を 1:25 に合わせてスタートさせます。
9. でき上がりのブザーが鳴ったら取り出して冷まします。

ドライフルーツをちりばめて

フルーツケーキ

材　料

パウンドケーキの材料(58ページ)
ラム酒(またはブランデー)…50ml
レーズン ……………………………30g
ドレンド チェリー(赤) ………25g
〃　　　　(黄) ………25g
〃　　　　(緑) ………25g

作りかた

1. レーズンは湯で洗い、ドレンド チェリーといっしょに刻んでラム酒（またはブランデー）をかけておきます。
2. 58ページの「パウンドケーキの作りかた」①〜③参照。
3. バターと卵黄を混ぜ合わせた中に、①のフルーツを入れ、よく混ぜます。まぜかたが足りないと、フルーツが下に沈みやすくなります。
4. 58ページの「パウンドケーキの作りかた」④〜⑨参照。

フルーツはお好みにより、オレンジピールやプルーン、ナッツなどご自由にアレンジしてください。

ジャムメニュー

ジャムの定番

イチゴジャム

●材料

イチゴ ……………………300g
グラニュー糖 ……………80g
レモン汁 ………スプーン大1

作りかた

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットします。
2 イチゴはうすい塩水で洗ってヘタを取り、½〜¼程度に切ります。
3 パンケースに2のイチゴとグラニュー糖を入れて振り、よく混ぜ合わせます。30分程おいてイチゴの果汁でグラニュー糖がよく溶けたら、レモン汁を加えます。
4 3のパンケースを本体にセットし、ふたをしてメニューを「ジャム」に合わせ、スタートします。
5 ブザーが鳴ってでき上がったら、ガラスまたはせともののなどの容器に移します。

きれいな色の

ブルーベリージャム

●材料

ブルーベリー …………250g
グラニュー糖 ……………70g

作りかた

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットします。
2 ブルーベリーはうすい塩水で洗っておきます。
3 パンケースに2のブルーベリーとグラニュー糖を入れて振り混ぜ30分程おきます。
4 3のパンケースを本体にセットし、ふたをしてメニューを「ジャム」に合わせ、スタートします。
5 ブザーが鳴ってでき上がったら、ガラスまたはせとものなどの容器に移します。

甘ずっぱい

あんずジャム

●材料

干しあんず ……………270g
グラニュー糖 …………105g

作りかた

準備 干しあんずはぬるま湯に浸して一晩おきます。
1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットします。
2 ぬるま湯にもどしたあんずを½〜¼程度に切ります。
3 パンケースに2のあんずとグラニュー糖を入れます。
4 3のパンケースを本体にセットし、ふたをしてメニューを「ジャム」に合わせ、スタートします。
5 ブザーが鳴ってでき上がったら、ガラスまたはせとものなどの容器に移します。

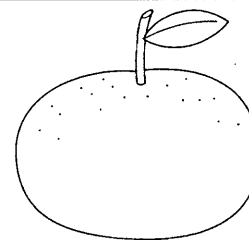
手作りでなくては味わえない

夏みかんのママレード

●材料

夏みかん …………300g(約2個)
グラニュー糖 ………………180g
水 ……………………………120ml
レモン汁 …………スプーン大2

作りかた

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットします。
2 夏みかんは外側をタワシでこすってよく洗い、皮をむきます。
3 皮はせん切りにして水にさらし、よくもんでアクを出して水をかえ、水がにごらなくなるまでよくアク抜きし、きつく絞って水気を切っておきます。
4 実は袋と種を取り除いておきます。
5 ボールに3と4を入れ、実をにぎりつぶすようにもみ合わせて皮と果汁をなじませ30分程おいておきます。
6 パンケースに5と水を入れて本体にセットし、ふたをして、メニューを「ジャム」に合わせスタートします。
7 スタート後15分程でハネが回転し始めたらグラニュー糖を入れます。
8 ブザーが鳴ってでき上がったら、ガラスまたはせとものなどの容器に移し、冷蔵庫でよく冷やします。

夏みかんは新鮮なものほどペクチンが豊富に含まれています。
ペクチンはジャムを固める成分です。皮の白い部分に多く含まれています。
白い部分は取り除かずに使いましょう。
固まりにくいときは市販の粉末のペクチン(スプーン中1)を加えてください。

ピザ生地メニュー

手作りはひと味ちがう

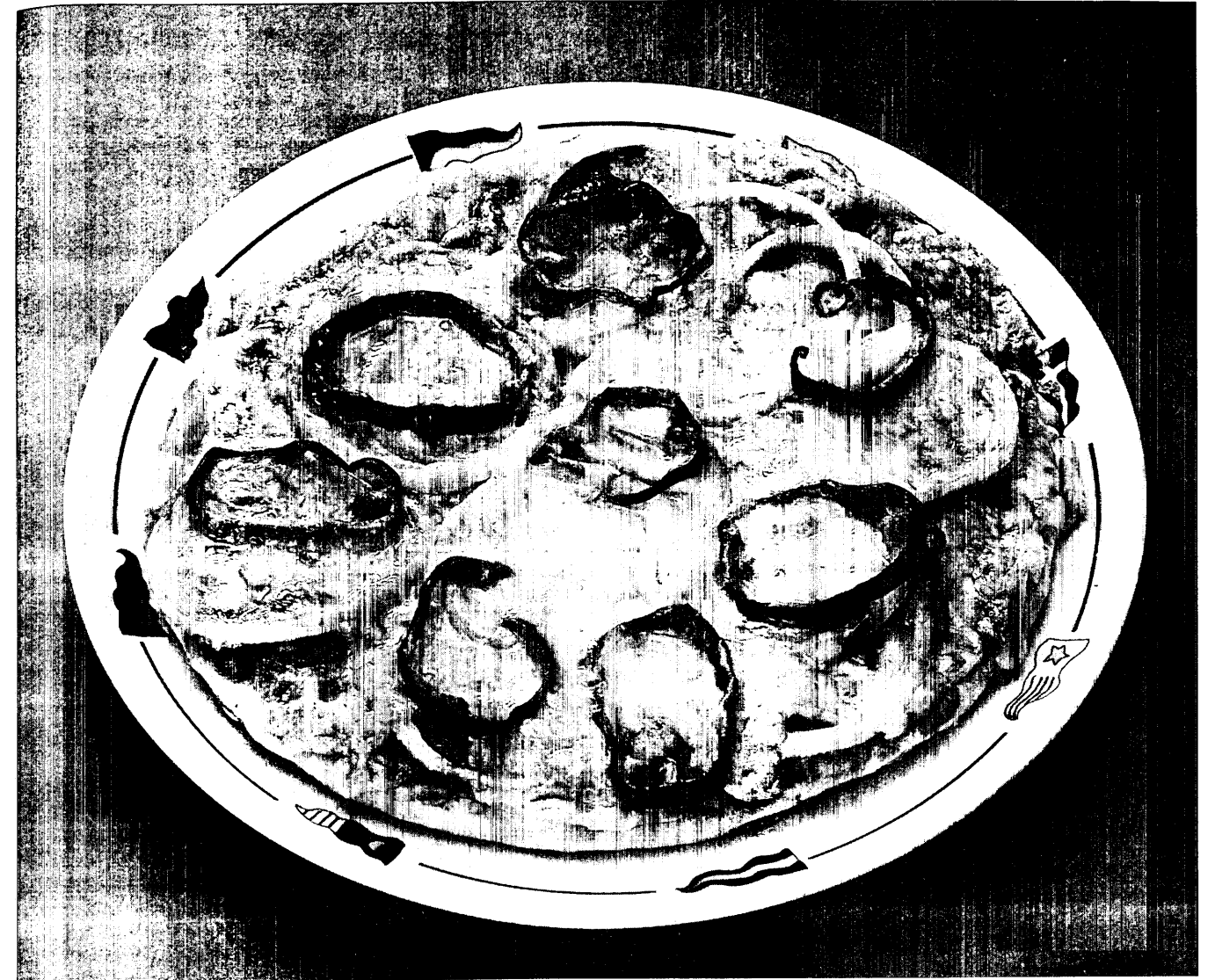
ピザ生地(ビッグサイズ)

●材料 (28cmのピザ2枚分(1.5斤分))

水 ……240ml
薄力粉 ……375g
塩 ……スプーン小2(8g)
砂糖 ……スプーン大1½(10g)
バター ……23g
スキムミルク ……スプーン大2(11g)
ドライイースト ……スプーン中1½(4.5g)

作りかた

1 材料をパンケースに入れて、本体にセットし、(メニュー)キーで「ピザ生地」に合わせてスタートします。
2 ブザーが鳴ったら生地を取り出してガス抜きします。
3 生地を丸めてボールに入れ、オーブンの発酵温度で約20分三次発酵させます。
4 3の生地を取り出して2等分して丸め、円形にのばしてオーブン皿の上に置き、フォークで数カ所穴を開けます。

※好みの材料をトッピングして焼いてください。

プレーンな材料で

チーズピザ(ビッグサイズ)

●材料 (28cmのピザ2枚分(1.5斤分))

ピザソース ……¾カップ
モザレラチーズ ……3½カップ
パルメザンチーズ ……¾カップ
オリーブ油 ……スプーン大1½

1 62ページ「ピザ生地の作りかた」に従ってピザ生地を作ります。
2 ピザ生地にオリーブ油とピザソースをぬり、モザレラチーズとパルメザンチーズを散らします。
3 180℃のオーブンで15～20分焼きます。

トッピングはお好みで

ミックスピザ(ビッグサイズ)

●材料 (28cmのピザ2枚分(1.5斤分))

ピザソース ……¾カップ
モザレラチーズ ……3½カップ
オリーブ油 ……スプーン大1½
マッシュルーム ……4個
玉ねぎ(薄切り) ……1個
ピーマン(薄切り) ……3個
サラミソーセージ ……90g

1 62ページ「ピザ生地の作りかた」に従ってピザ生地を作ります。
2 ピザ生地にオリーブ油とピザソースをぬり、材料をのせ、モザレラチーズを散らします。
3 180℃のオーブンで20～25分焼きます。